OBČINA BREŽICE

Cesta prvih borcev 18, 8250 Brežice
E-naslov: obcina.brezice@brezice.si
Tel.: +385 (0)7 620 5500
Spletna stran: www.brezice.si

KAKOVOSTNE ZAHTEVE NAROČNIKA

Opomba: *V tem dokumentu izraz »naročnik« pomeni posamezni javni zavod, ki bo z izbranim ponudnikom sklenil okvirni sporazum. Izraz se uporablja za vsakega posameznega javnega zavoda, vključenega v predmetno javno naročilo.*

Vsa ponujena živila morajo v celoti ustrezati vsem veljavnim predpisom, normativom in standardom, ki veljajo na področju živil (proizvodnje / pridelave, predelave, obdelave, pakiranja, skladiščenja in transporta) v Republiki Sloveniji in EU.
Prav tako morajo ustrezati (v kolikor so dostopna na tržišču) Smernicam za prehranjevanje v vzgojnoizobraževalnih zavodih dostopno na sledečem naslovu: https://www.gov.si/assets/ministrstva/MVI/Dokumenti/Osnovna-sola/Smernice-za-prehranjevanje-v-VIZ-2024.pdf

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

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

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 spremenjene organizme.

Dobavitelj se zavezuje, da ponujena in kasneje dobavljena živila ne bodo vsebovala naslednjih sestavin iz žuželk: o predelane in posušene ličinke mokarja - Tenebrio molitor, o zamrznjene, posušene in v prah zmlete kobilice – Locusta migratoria, o celi toplotno obdelani in zamrznjeni, posušeni in praškasti ter razmaščeni prah hišnih murnov (čriček) – Acheta domesticus in o zamrznjene, v obliki paste, posušene in v prahu ličinke malega mokarja - Alphitobius diaperinus.

Ponudnik mora naročniku ponuditi prehranske artikle I. kvalitete. Naročnik želi, da ponudniki ponudijo lokalno pridelana živila z višjo kakovostjo iz shem kakovosti (evropske in nacionalne sheme kakovosti – izbrana kakovost, integrirana pridelava, Demeter, Biodar, biodinamična pridelava…) z vidika večje svežine in nižjih okolijskih obremenitev pri prevozu, torej lokalna živila slovenskih pridelovalcev in predelovalcev. S tem bo prehrambena veriga čim krajša in ogljični odtis čim manjši (Uredba ZeJN, Ur.l. št. 51/17, 64/19, 121/21, 132/23 in 43/25).

Za zagotovitev kvalitete mora ponudnik zagotoviti tudi, da so prehranski artikli v ustrezni embalaži in na ustrezen način pripeljani naročniku. Podrobnejše zahteve so opisane v Priročniku z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (v nadaljevanju Priročnik), dostopnem na Portalu GOV.SI:
https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Sektor-za-predsolsko-vzgojo/Dokumenti-smernice/PRIROCNIK_Z_MERILI_KAKOVOSTI.pdf

Vsa ponujena živila morajo v celoti ustrezati vsem veljavnim predpisom, normativom in standardom, ki veljajo na področju živil v Republiki Sloveniji in EU.
Ustrezati morajo tudi naslednjim pravilnikom:

- pravilnik o aditivih za živila, pravilnik o aromah,
- pravilnik o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih
- Uredba o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih
- pravilnik o ekstrakcijskih topilih,
- vsem pravilnikom, ki urejajo področje krmljenja živali,
- pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil,
- pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana,
- pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov,
- pravilnik o sladkorjih,
- pravilnik o metodah za ugotavljanje skladnosti pogojev minimalne kakovosti sladkorjev, namenjenih za prehrano,
- pravilniku o kakovosti soli in
- pravilniku o specifikaciji kmetijskih pridelkov oziroma živil.

Za lažjo pripravo ponudbe je v obrazcih predračuna pri posameznih živilih naveden naziv izdelka ali proizvajalca. Ponudniki lahko ponudijo tudi enakovredna živila drugega proizvajalca ali imajo 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.

Zahteve naročnika glede posameznih sklopov živil

SVEŽE MESO / EKO SVEŽE MESO / LASTNA PROIZVODNJA, PRIDELAVA ALI REJA

Sveže meso mora ustrezati vsem veljavnim zakonskim zahtevam o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti, količinah pesticidov in drugih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov, veljavnih v RS (EU). Poleg tega mora ustrezati vsem zakonskim predpisom o veterinarsko sanitarni kontroli pred in po zakolu živali in vsem predpisom o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg, veljavnih v RS (EU).

Sveže meso v prometu mora biti označeno v skladu z veljavnimi zakonodajnimi predpisi.
Ponudnik mora naročniku ponuditi ceno, v kateri je že vključeno konfekcioniranje mesa in mesnih izdelkov na podlagi zahtev naročnika (zrezki, mleto meso, kockice, oz. po naročilu, brez kosti, vidne maščobe in veznega tkiva; narezana salama ipd., imeti pa morajo ustrezne gramature po kosih npr. hrenovke, zrezki). Dobavitelj je dolžan na spremni dokumentaciji označiti kategorijo dobavljenega mesa. Dobavitelji bodo morali dostaviti meso in mesne izdelke v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in zagotoviti neprekinjeno hladno verigo v skladu s HACCP sistemom.

Mleto meso mora biti zmleto na isti dan, kot je dostava naročniku.

Meso mora biti lepega, svežega videza in I. kakovostnega razreda. Kjer je to zahtevano, mora biti izkoščičeno, razrezano na manjše dele, pri tem pa je potrebno odstraniti vso odvečno maščobo in loj. Naročnik zahteva meso, ki je pravilno uležano in transportirano. Razrez na zrezke in mletje se bo pripravljalo po dogovoru. Cena konfekcioniranega mesa in izdelkov mora biti enaka ceni mesa in izdelkov v kosu. Meso in izdelki ne smejo biti okuženi z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi.

Transport svežega mesa se mora vršiti v hlajenih prevoznih sredstvih, ki so ustrezno higiensko vzdrževana in v katerih je zagotovljeno ohranjanje temperature svežega mesa med –0,5°C do max. +4 °C, mletega mesa do 2 °C, mesnin do 4 °C. Ohlajeno sveže meso mora biti dostavljeno v PVC ali kovinskih posodah znotraj obloženih s čistim materialom, ki ne prepušča vode in masti, kosti morajo biti dostavljene v primerni embalaži, ločene od mesa. Sveže meso ne sme imeti neprijetnega vonja.

Dobavitelj mora imeti izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (nadzor kritičnih točk) in tekoče voditi proizvodno dokumentacijo o tem postopku. Na eksplicitno zahtevo jo je potrebno predložiti pooblaščeni osebi naročnika najkasneje v 30 dneh od uradne zahteve.
Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji.

Izbrani dobavitelj mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) označiti poreklo oziroma izvor mesa, dokazilo, da živali ob zakolu niso bile starejše od 30 mesecev, št. obrata in veterinarsko potrdilo v skladu z veljavnimi predpisi. Pri dnevni dobavi eko mesa bo dobavitelj priložil še ustrezen certifikat o poreklu mesa. Naročnik si pridržuje pravico od dobavitelja zahtevati potrdila o odkupu živine oz. lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke. Ponudnik mora naročniku dobavljati sveže, ohlajeno meso. Zamrznjeno, globoko zamrznjeno, odmrznjeno meso in presno meso bo naročnik zavrnil. Izbrani dobavitelj mora zagotoviti, da odstopanja v teži posameznega kosa niso večja od +/- 3%, za enak procent pri teži ne sme odstopati celotna dobavljena količina mesa oz. mesnih izdelkov. Ne glede na vrsto mesa, naročnik zahteva očiščeno meso – 0 % odpadka.

Blago z oznako »Bio ali Eko« ali Lastna proizvodnja, pridelava ali reja mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila ali za lastno proizvodnjo.

MESNI IZDELKI/EKO MESNI IZDELKI

Morajo vsebovati minimalno količino kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti. Ponudnik mesnih izdelkov mora na zahtevo naročnika le-temu posredovati poročila o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz ter na vsakih 6 mesecev potrdilo o zdravstveni ustreznosti živil (laboratorijske izvide in veterinarsko spričevalo - upoštevali se bodo rezultati analiz pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil - regijski Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, NLZOH in Nacionalni inštitut za javno zdravje, NIJZ. Trajne in poltrajne klobase in suhomesnati izdelki naj bodo pakirani v kartonskih škatlah, ki morajo biti znotraj obložene s čistim, belim, papirjem ali folijo iz plastičnih mas, obarjene klobase, pečenice, klobase za kuhanje pa v plastično ali kartonsko embalažo, katera je znotraj prevlečena s plastično maso.

Pri mesu in mesnih izdelkih mora biti v ceni vštet razrez, mletje in pakiranje mesa (kocke, trakovi, zrezki in drugo …), vseh salam. Velja tudi za druge izdelke. Ponudnik se zaveže, da bo zagotavljal strokovno in kakovostno rezanje, mletje, tolčenje in dostavo svežega mesa in mesnih izdelkov v celotnem pogodbenem obdobju. Naročnik bo naročal tudi količine po kosih.

NA ZAHTEVO NAROČNIKA MORAJO BITI MESO IN MESNI IZDELKI VAKUUMSKO PAKIRANI (PO KOSIH).

Okus vseh mesnih izdelkov mora biti prilagojen starosti otrok (manj slani, manj mastni in začinjeni, brez ojačevalcev okusa). Mesni izdelki morajo vsebovati minimalno količino kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti. Po potrebi naročnik naroča tudi narezano salamo, cena narezane salame mora biti enaka ceni v kosu. Salama mora biti narezana na isti dan, kot je dostava naročniku.

Blago z oznako »Bio ali Eko« ali Lastna proizvodnja, pridelava ali reja mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila ali za lastno proizvodnjo.

PERUTNINSKO MESO IN IZDELKI/EKO PERUTNINSKO MESO IN MESNI IZDELKI

Sveže meso mora ustrezati vsem z zakonom predpisanim pravilnikom o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti, količinah pesticidov in drugih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov, veljavnih v RS (EU). Poleg tega mora ustrezati vsem pravilnikom o veterinarski in sanitarni kontroli tako živali pred zakolom in po zakolu in vsem predpisom o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg, veljavnih v RS (EU). Sveže meso perutnine mora biti v prometu označeno v skladu z veljavnimi zakonodajnimi predpisi.

Pri perutninskem mesu bo naročnik naročal le perutninsko meso razreda A in sicer v skupnem pakiranju. Na dobavnici morajo dobavitelji navesti ime proizvajalca, poreklo in navesti razred dobavljenega mesa. Kosi morajo biti nepoškodovani, čisti, brez tujega vonja, prosti vidnih krvnih madežev, brez zdrobljenih kosti ali anatomskih deformacij, dobro izoblikovani, mesnati, brez vidne maščobe. Naročnik bo naročal le sveže in ohlajeno perutninsko meso. Zamrznjeno, globoko zamrznjeno ali odmrznjeno perutninsko meso bo naročnik zavrnil.

Sveže meso mora biti mikrobiološko neoporečno, med nakladanjem, transportom in razkladanjem zaščiteno s PVC folijo.

Ne glede na vrsto mesa, naročnik zahteva očiščeno meso – 0 % odpadka. Transport ohlajenega svežega mesa perutnine se sme vršiti s prevoznimi sredstvi, ki so ustrezno higiensko vzdrževana in v katerih je zagotovljeno ohranjanje čimbolj konstantne temperature svežega mesa, ki v globini mišic ni višja od + 4°C. Sveže meso mora biti med transportom in razkladanjem zaščiteno s higiensko ustreznim materialom, ki ne prepušča vode in masti. Prevažati se sme samo v kovinskih in plastičnih posodah ali kartonskih škatlah.

Ponudnik perutninskih izdelkov mora zagotoviti tudi individualno pakiranje in rezanje, salam, šunk in ostalih izdelkov. Teža individualnega pakiranja je od 50 g dalje. Individualno pakiranje se naroča v skladu s potrebami naročnika. Dobavitelj mora naročniku na njegovo zahtevo predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvajalno specifikacijo izdelkov in hranilne vrednosti izdelkov), ki bodo služile za izračune celodnevnih jedilnikov. Ponudnik naj zagotovi dobavo iste vrste izdelka na isti dan z istim najkrajšim rokom uporabe. Naročnik lahko zahteva vzorce izdelkov iz sklopa in natančno deklaracijo izdelka glede sestave. V primeru, da bo obstajal sum na mikrobiološko oporečnost ali kemijsko neustreznost izdelka, bo ponudnik dolžan dostaviti rezultate mikrobioloških oz. kemijskih analiz. Upoštevali se bodo rezultati analiz pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil (regijski Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, NLZOH in Nacionalni inštitut za javno zdravje, NIJZ).

Pri perutninskem mesu in perutninskih mesnih izdelkih mora biti v ceni vštet razrez, mletje in pakiranje mesa (kocke, trakovi, zrezki in drugo …), vseh salam. Velja tudi za druge izdelke. Ponudnik se zaveže, da bo zagotavljal strokovno in kakovostno rezanje, mletje, tolčenje in dostavo svežega mesa in mesnih izdelkov v celotnem pogodbenem obdobju. Naročnik bo naročal tudi količine po kosih, npr.: 140 beder …
NA ZAHTEVO NAROČNIKA MORAJO BITI MESO IN MESNI IZDELKI VAKUUMSKO PAKIRANI (PO KOSIH).

Blago z oznako »Bio ali Eko« ali Lastna proizvodnja, pridelava ali reja mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila ali za lastno proizvodnjo.

Cesta prvih borcev 18, 8250 Brežice
E-naslov: obcina.brezice@brezice.si
Tel.: +385 (0)7 620 5500
Spletna stran: www.brezice.si

JAJCA/EKO JAJCA

Jajca morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom v RS in EU o kakovosti in neoporečnosti. Nadzor nad proizvodnjo jajc mora nadzirati ustrezen republiški zavod, dobavitelj pa mora zagotavljati ustrezen transport, s katerim bo zagotovljena konstantna temperatura izdelka do max. 10 stopinj. Ponudnik jajc mora na vsakih 6 mesecev naročniku posredovati potrdilo o zdravstveni ustreznosti živil (laboratorijske izvide in veterinarsko spričevalo). Ponudnik mora imeti tudi vpeljan sistem dela po HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo. Proizvajalec/ponudnik mora predložiti potrdilo za rejo kokoši nesnic. Naročnik zahteva jajca »A« razreda, glede na maso razvrščena v razred, ki je naveden v predračunu. Biti morajo popolnoma sveža, brez priokusa krmila. Pakirana morajo biti na platoje in v zbirno kartonsko embalažo, cela pošiljka mora biti označena z istim rokom uporabe oz. datuma pakiranja in enake razvrstitve v razrede glede na kakovost in maso. Jajca morajo biti brez prisotnosti organskega onesnaženja (fekalije, kri..). Ne smejo biti natrta in morajo biti brez razpok v lupini in membranah. Ponudnik mora zagotoviti dostavo jajc, ki niso starejša od 3 dni. Jajca morajo biti žigosana z registrsko številko proizvajalca, označbo o načinu reje in države porekla.

Blago z oznako »Bio ali Eko« ali Lastna proizvodnja, pridelava ali reja mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila ali za lastno proizvodnjo.

ZAMRZNJENE RIBE

Blago in izdelki morajo ustrezati vsem predpisanim pravilnikom o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti in količinah toksičnih snovi. Zamrznjeni izdelki morajo biti pakirani v kartonski embalaži, znotraj obloženi s čistim materialom, ki ne prepušča vode. Posamezni bloki zamrznjenega izdelka morajo zaradi lažjega ločevanja biti zaščiteni z nepropustnim materialom. Uvožen izdelek v izvirnem pakiranju mora na embalaži imeti deklaracijo v slovenskem jeziku, ki mora vsebovati vse zakonsko določene parametre. Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za ribe označiti poreklo oziroma izvor rib. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje rib v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji in EU(označen mora biti datum zamrznitve in rok uporabe ter oznaka zdravstvene ustreznosti).

Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke. Odmrznjene in ponovno zamrznjene ali slabo zamrznjene ribe bo naročnik odklonil. Ponujene ribe in vodni organizmi morajo biti očiščeni in I. kakovostnega razreda.

Fileji mora biti brez kože in brez kosti, njihova teža mora biti od 180 do 200g. Po odtajanju se fileji ne smejo sprijemati. Plasti filejev morajo biti med sabo ločene s folijo. Pri termični obdelavi fileji ne smejo razpadati. Ribe morajo biti zamrznjene po plasteh, s tem da je ena plast en sloj rib (ne v kocki).

Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe. Izdelki morajo biti embalirani in označeni v skladu z veljavno zakonodajo. Temperatura zamrznjenih rib oz. izdelkov mora biti stabilna in med transportom v celotnem izdelku vzdrževana vsaj na –18°C. Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in tako zagotoviti neprekinjeno hladno verigo v skladu s HACCP sistemom.

V ponujenih artiklih – živilih s transmaščobnimi kislinami (živilih, ki vsebujejo palmovo olje in margarine) je stopnja transmaščobnih kislin pod določeno mejno vrednostjo.

KONZERVIRANE RIBE

Ribje konzerve morajo vsebovati samo ribe, ki izpolnjujejo pogoje, določene s predpisi. Vsebovati ne smejo ribjih glav, oči, škrg, plavuti in drobovja. Pakirane morajo biti v hermetično zaprti embalaži, napolnjene z ustreznim medijem in sterilizirane. Medij je lahko rafinirano rastlinsko olje, oljčno olje, paradižnikova omaka, lastni sok, marinada. Mediji se lahko mešajo med seboj, razen oljčnega olja, ki se ne sme mešati z drugimi olji. Kakovost olja mora ustrezati pravilnikom.

SVEŽE RIBE

Sveže ribe morajo priti do porabnika v nepretrgani hladni verigi brez uporabe konzervansov. Biti morajo higiensko neoporečne. Meso mora biti čvrsto. Vonj mora biti svež in nevpadljiv.

Poleg tega morajo sveže ribe ustrezati vsem zahtevam pravilnika o kakovosti, deklariranosti in pogojih transporta.

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI / EKOLOŠKO MLEKO, MLEČNI IZDELKI

Mleko in mlečni izdelki morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti, pogojev za proizvodnjo in promet z živili živalskega izvora, označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim predpisom v RS (EU). Na dobavnici mora poleg vseh ostalih zakonsko določenih podatkov, ponudnik navesti tudi poreklo mleka in mlečnih izdelkov.

Naročnik bo naročal mlečne pijače, izdelke iz fermentiranega mleka in mlečne izdelke po komadih ali kilogramih oz. litrih ter ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja. Dobavitelji pa se bodo morali držati tudi zahtev glede odvoza povratne in nepovratne embalaže.

Postopki predelave in distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija izdelka ob pravilnem ravnanju ni možna. Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in tako zagotoviti neprekinjeno hladno verigo v skladu s HACCP sistemom. Med prevozom temperatura pasteriziranega mleka, ki se prevaža v cisternah, malih pakiranjih, posodah in vrčih, ne sme presegati + 4 °C, temperatura mlečnih izdelkov ob dostavi ne sme presegati 6°C, sladoleda pa -18 °C.

Embalažna enota mleka mora biti takšna, da se mleko med transportom ne razliva, da se izključi možnost sekundarne kontaminacije in da je manipulacija v kuhinji enostavna. Embalažne enote box 10/1 ali več in TR 1/1 morajo biti zložene v primernih, higiensko neoporečnih embalažnih nosilkah. Na zahtevo naročnika mora biti omogočeno rezanje in individualno pakiranje raznih vrst sirov po predračunu, pri čemer se cena ne spremeni.

Upravičenost reklamacij nastane takrat ko:

- je mleko in mlečni izdelki z vidnimi napakami na embalaži (napihovanje, slabo varjeni pokrovčki, mehanske poškodbe, ki so posledica manipulacije med transportom)
- je mleko in mlečni izdelki neznačilnega vonja, okusa in barve
- mleku in mlečnim izdelkom, ki so imeli ob dobavi pretečen rok trajanja.

Na vsaki embalažni enoti mora biti pri celotni dnevni dobavi isti rok trajanja. Mlečni izdelki morajo vsebovati tak % mlečne maščobe in biti pakirani v tako embalažno enoto, kot je navedeno v razpisu. Dobavitelj mora zagotoviti varnost živil v skladu prehranske politike in državne zakonodaje.

Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila. Obvezna je predaja mleka ter ostalih izdelkov znotraj zgoraj navedenih skupin med voznikom in odgovornim delavcem naročnika.

KRUH IN PEKOVSKO PECIVO / KRUH IN PEKOVSKO PECIVO BREZ ADITIVOV IN KONZERVANSOV
KRUH IN PEKOVSKO PECIVO BREZ ADITIVOV Z MANJŠO VSEBNOSTJO SOLI / EKO KRUH IN PEKOVSKO PECIVO / SLAŠČICE IN PECIVA / PECIVO IZ VZHAJANEGA TESTA

Vsi izdelki morajo biti dnevno sveži, dovolj pečeni, ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov,..), organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom, zlasti pa ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil in ostalih kemičnih substanc.

Naročnik zahteva od dobavitelja stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje in distribucije v skladu s predpisi oziroma HACCP sistemom. Kruh in izdelki morajo biti zaščiteni v ustrezni embalaži (PVC, kartonska,..), ki onemogoča kakršnekoli drobljenje, lomljenje ali stik z zdravju škodljivimi snovmi. 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.

Skladno s svojimi potrebami, bo naročnik zahteval ustrezen razrez kruha (rezine debeline 1,5 cm, pakirane v prozorno folijo) in po potrebi tudi ostalih proizvodov. Cene tako obdelanih živil mora biti enaka cenam v kosu. Obvezna je predaja kruha med voznikom in odgovornim delavcem naročnika. Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi sklopi v količinah in v pakiranju, kot ga bo zahteval in potreboval naročnik. V nasprotnem primeru bo neupoštevanje naročila naročnika kršitev pogodbe. Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati gramature določenih artiklov oz. ponudbo pripraviti v skladu z normativi in standardi, ki veljajo za naročnika in jih naročnik tudi zahteva.

V ponujenih artiklih - živilih z asparaginom in sladkorji stopnja navedenih ogljikovih hidratov taka, da v procesu ne nastaja presežena vrednost akrilamida oz. da v gotovem izdelku ni presežena vrednost akrilamida. V HACCP dokumentaciji imamo sprejete blažilne ukrepe za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih.

V ponujenih artiklih - živilih s transmaščobnimi kislinami (živilih, ki vsebujejo palmovo olje in margarine) je stopnja transmaščobnih kislin pod določeno mejno vrednostjo.

ZAMRZNJENI IZDELKI IZ TESTA

Izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih substanc (toksinov, patogenih mikroorganizmov,..), zlasti pa ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil in ostalih kemičnih substanc, organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom.

Dobavitelj je dolžan dostaviti blago v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami, tako da se hladna veriga ne prekine.

Transport globoko zamrznjenih pekarskih 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.

Velikost posameznega kosa (cmoki, svaljki,..) mora omogočiti oblikovanje otroške porcije.

Naročnik ni dolžan sprejeti transportnega pakiranja in po potrebi lahko naroča tudi po posameznih komadih.

V ponujenih artiklih – živilih s transmaščobnimi kislinami (živilih, ki vsebujejo palmovo olje in margarine) je stopnja transmaščobnih kislin pod določeno mejno vrednostjo.

ŽITA IN MLEVSKI IZDELKI / TESTENINE DURUM/EKOLOŠKA ŽITA IN MLEVSKI IZDELKI /EKO PIŠKOTI

Vsi 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.

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

Testenine morajo biti valjane iz durum moke in se po 1,5 ure po tem, ko so skuhane in stojijo pri temperaturi 75- 85 stopinj C, ne smejo razkuhati. Testenine morajo biti pakirana v embalažo primerna za živila. Pakiranje mora biti v originalni enoti, izdelek mora biti zaščiten pred zunanjimi vplivi. 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.

Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

SVEŽE SADJE IN ZELENJAVA / EKO SVEŽE SADJE IN ZELENJAVA /EKO SEMENA

Sveže sadje in zelenjava morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom o kakovosti in neoporečnosti blaga. Zaželeno je, kjer je to mogoče, da je blago domačega/slovenskega (lokalnega) izvora.

Vsako dostavo mora spremljati ustrezen dokument iz katerega so razvidne vse lastnosti dobavljenega blaga in poreklo. Embalaža je last dobavitelja, ki mora zanjo poskrbeti in sproti odvažati. Naročnik pokriva samo stroške odpadka, ki so posledica lupljenja, odstranitve koreninskega dela ter minimalni odstotek kala skladno s Pravilnikom o kakovosti sadnih, zelenjavnih in gobjih izdelkov ter pektinskih preparatov. Prekomerni kalo, ki nastane zaradi neustreznega transporta, škodljivcev, bolezni ali drugih dejavnikov, krije dobavitelj.

Vsi izdelki morajo biti primerne zrelosti, sveži, čvrsti, brez vidne zunanje vlage, brez tujega vonja, brez primesi prsti ali drugih primesi in I. kakovostnega razreda, posamezni kosi pa morajo odgovarjati porcijskemu normativu, prilagojenim prehrani otrok. Velikost, razvitost, oblika in barva posameznih sadežev oziroma vrtnin mora biti primerna sorti, iz katere izhaja.
Transport svežega sadja se mora vršiti v za to namenjenih ustrezno higiensko vzdrževanih prevoznih sredstvih, ki morajo omogočati transport občutljivega svežega sadja pri konstantni za sadje najprimernejši temperaturi (do 12 °C).

Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami tako, da zagotovi neprekinjeno hladno verigo v skladu s HACCP sistemom.

V primeru, da bo obstajal sum na kemijsko neustreznost sadja (prevelika prisotnost gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv), bomo vzorec poslali na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analize pa bo nosil ponudnik oz. pridelovalec.

Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

OSTALO SVEŽE IN SUHO SADJE

Sadje mora biti sveže, primerne zrelosti, nepoškodovano in zahtevanega kalibra ter brez dozorevanja pripravljeno za konzumiranje. Naročnik zahteva porcijsko sadje, tako da teža posameznega sadeža ne prekorači normativa za prehrano otrok oz. 100-120 g, za banane pa 150 g. Naročnik zahteva sadje ekstra kakovosti (breskve, češnje, marelice, slive, jagode, limone, grozdje…). V primeru, da kaliber sadja posamezne vrste ekstra kakovosti presega zahtevan kaliber, naročnik zahteva sadje I. kvalitete.

Pakiranje: banane morajo biti pakirane v kartonski embalaži, tako da so zaščitene pred zunanjimi vplivi. V vsaki embalažni enoti morajo biti banane istega porekla, sorte in kakovosti, na vsaki pa mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

ZAMRZNJENO SADJE IN ZELENJAVA

Izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih substanc (toksinov, patogenih mikroorganizmov,..), zlasti pa ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil in ostalih kemičnih substanc, organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom.

Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in tako zagotoviti neprekinjeno hladno verigo v skladu s HACCP sistemom.

KONZERVIRANO SADJE IN ZELENJAVA

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 in marmelad 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.

Paradižnikov koncentrat mora imeti vsaj 28-30% suhe snovi in ne sme imeti dodanih kemičnih konzervansov za podaljševanje obstojnosti.

SADNI SOKOVI/EKOLOŠKI SOKOVI

Vsi izdelki morajo ustrezati vsem predpisanim pravilnikom o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti in količinah toksičnih snovi. Sadni sokovi ne smejo vsebovati umetnih sladil in konzervansov. Dodatne kakovostne zahteve so opredeljene v obrazcu predračuna.

Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

OLJE

Izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo. Živila morajo biti I. kvalitete. Embalaža in prevoz morajo biti v skladu z veljavnimi pravilniki. Prevoz mora biti opravljen na način, da se prepreči zunanje vplive.

Jedilna rastlinska olja so živila, ki so sestavljena iz gliceridov maščobnih kislin, pridobljenih izključno iz rastlin. Vsebujejo lahko tudi manjše količine drugih maščob, ki so naravno prisotne v maščobi oziroma olju. Izdelkom se lahko dodajajo aditivi v skladu s predpisi. Konzervansi niso dovoljeni. Glede kakovosti morajo jedilna rafinirana rastlinska olja morajo biti brez tujega in žarkega vonja in okusa.

Jedilna nerafinirana in jedilna hladno stiskana rastlinska olja morajo glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje: imajo značilno barvo, okus in vonj, značilna za to olje, brez tujega in žarkega vonja. Naj ne vsebujejo več kot 0,05% nečistoč ter naj vsebujejo največ 0,4% vlage in hlapnih snovi.

ČAJI /BIO ČAJI

Izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo. Živila morajo biti I. kvalitete

Čaji morajo biti v razsutem stanju in v filter vrečkah, kjer naročnik navaja v obrazcu predračuna. Pri proizvodnji čajev se lahko glede na tehnološko upravičenost uporabljajo aditivi v skladu s predpisom, ki ureja aditive in čistost aditivov v živilih ter arome v skladu s predpisom, ki ureja arome. Embalaža in prevoz morajo biti v skladu z veljavnimi pravilniki.

Sadni čaj je izdelek, pripravljen iz posušenega sadja, iz katerega se s poparjenem, prevretjem ali namakanjem dobi čajni napitek. Kot sadni čaj se lahko označi tudi čaj, ki vsebuje mešanico surovin, če le-ta vsebuje najmanj 50% sadnega deleža.

Kot zeliščni čaj se lahko označi tudi čaj, ki vsebuje mešanico surovin, če le-ta vsebuje najmanj 50% rastlinskih zelišč. Zeliščni čaj je izdelek, pripravljen iz posušenih cvetov, listov, nadzemnih delov, korenin, plodov, sadežev, semen in drugih delov rastlinskih surovin ali iz mešanice teh surovin, iz katerih se s poparjenem, pregretjem ali namakanjem dobi čajni napitek. Zeliščni čaj se lahko pripravi iz suhega sadja, šipka, zelenjave, robidovega listja, jagodovega listja, bezgovega cvetja in drugih primernih rastlin ali iz mešanice teh surovin.

Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

OSNOVNA ŽIVILA (SPLOŠNO PREHRAMBENO BLAGO)

Izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo. Živila morajo biti I. kvalitete. Embalaža in prevoz morajo biti v skladu z veljavnimi pravilniki. Prevoz mora biti opravljen na način, da se prepreči zunanje vplive.

Riž mora biti v skladu z vsemi predpisi in zahtevami naročnika. Riževa zrna morajo pri kuhanju enakomerno nabrekniti, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepiti ali razkuhati. Vonj in okus kuhanega riža morata biti značilna za vrsto in sorto in ne smeta vsebovati dodatnih tujih vonjev in okusov, lahko vsebujejo največ 15% vode. Izdelek mora biti embaliran v skladu z vsemi

veljavnimi predpisi in obstojen pri sobni temperaturi. Prevoz mora biti opravljen na način, da je izdelek zaščiten pred zunanjimi vplivi.

Vsi ostali izdelki morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hranjeni morajo biti na način, da se ohrani njihova kvaliteta. Glede na vrsto izdelka morajo biti ustrezne barve, arome in okusa, ki je značilen za posamezni izdelek.

V ponujenih artiklih - živilih z asparaginom in sladkorji stopnja navedenih ogljikovih hidratov taka, da v procesu ne nastaja presežena vrednost akrilamida oz. da v gotovem izdelku ni presežena vrednost akrilamida. V HACCP dokumentaciji imamo sprejete blažilne ukrepe za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih.

V ponujenih artiklih – živilih s transmaščobnimi kislinami (živilih, ki vsebujejo palmovo olje in margarine) je stopnja transmaščobnih kislin pod določeno mejno vrednostjo.

DIETNA ŽIVILA

Kadar je pri posameznem artiklu zahtevana odsotnost določenega alergena, artikel ne sme vsebovati navedenega alergena niti v sledovih, razen če je v tehnični specifikaciji posameznega artikla izrecno določeno drugače.

Ponudnik mora za zahtevane izdelke zagotoviti ustrezne deklaracije proizvajalca oziroma druga dokazila, iz katerih je razvidna odsotnost zahtevanega alergena.

Izdelki morajo biti označeni skladno z veljavno zakonodajo s področja označevanja alergenov v živilih, proizvodnja in pakiranje pa morata biti izvedena na način, ki preprečuje navzkrižno kontaminacijo z alergeni.

Naročnik si pridržuje pravico do preverjanja ustreznosti izdelkov in zahtevane dokumentacije.