KAKOVOSTNE ZAHTEVE NAROČNIKA

Priloga k dokumentaciji v zvezi z oddajo javnega naročila

Naročnik: Osnovna šola Toneta Okrogarja, Šolska ulica 1, 1410 Zagorje ob Savi

Predmet: Sukcesivna dobava konvencionalnih in ekoloških živil

Obdobje dobav: 1. 1. 2027–30. 6. 2028

1. NAMEN IN VELJAVNOST KAKOVOSTNIH ZAHTEV

Ta dokument določa splošne in posebne kakovostne zahteve naročnika, Osnovne šole Toneta Okrogarja, za sukcesivno dobavo konvencionalnih in ekoloških živil v obdobju od 1. 1. 2027 do 30. 6. 2028.

Kakovostne zahteve so sestavni del dokumentacije v zvezi z oddajo javnega naročila in zavezujejo izbrane dobavitelje ves čas izvajanja okvirnega sporazuma.

1.1. Skladnost z veljavno zakonodajo in prehranskimi smernicami

Vsa ponujena in dobavljena živila morajo v celoti ustrezati veljavnim predpisom Republike Slovenije in Evropske unije, ki urejajo varnost in kakovost živil, njihovo pridelavo, proizvodnjo, predelavo, obdelavo, pakiranje, skladiščenje, prevoz, označevanje in sledljivost.

Živila morajo biti varna za uživanje, ustrezne kakovosti in brez nedovoljenih oziroma čezmernih količin zdravju škodljivih snovi.

Ponudniki morajo upoštevati, da so živila namenjena prehrani otrok v vzgojno-izobraževalnem zavodu. Ponujena živila morajo biti skladna z zahtevami naročnika in, kjer je to glede na vrsto živila in njegovo dostopnost na trgu mogoče, s Smernicami za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih (2024).

Smernice so dostopne na spletni strani Ministrstva za vzgojo in izobraževanje:

https://www.gov.si/assets/ministrstva/MVI/Dokumenti/Osnovna-sola/Smernice-za-prehranjevanje-v-VIZ-2024.pdf

Pri pripravi ponudbe in izvajanju dobav morajo ponudniki upoštevati tudi ustrezna strokovna priporočila iz Priročnika z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, kolikor so skladna z zahtevami tega javnega naročila.

1.2. Splošne kakovostne zahteve

Ponudnik mora ponuditi in dobavljati živila zahtevane kakovosti, ki so primerna za pripravo obrokov za otroke.

Živila morajo imeti značilne senzorične lastnosti, ustrezno sestavo, svežino in rok uporabnosti ter biti brez znakov kvarjenja, poškodb ali drugih nepravilnosti, ki bi vplivale na njihovo varnost oziroma kakovost.

Kjer je za posamezno živilo določen kakovostni razred ali kategorija, mora dobavljeno živilo ustrezati najmanj zahtevani kakovosti.

Naročnik daje prednost živilom z ustrezno prehransko sestavo, zlasti živilom z manjšo vsebnostjo soli, dodanih sladkorjev in nasičenih maščob, kadar je to določeno v tehničnih specifikacijah posameznih artiklov.

Ponujena in dobavljena živila ne smejo vsebovati sestavin iz žuželk, razen če naročnik pri posameznem artiklu izrecno določi drugače.

1.3. Pakiranje, prevoz in zagotavljanje kakovosti

Ponudnik mora zagotoviti, da so živila ustrezno pakirana, označena, skladiščena in prepeljana na način, ki ohranja njihovo varnost, kakovost in zahtevano temperaturo.

Embalaža mora biti primerna za stik z živili, čista, nepoškodovana in ustrezna glede na vrsto živila.

Pri živilih, ki zahtevajo hlajenje ali zamrzovanje, mora biti zagotovljena neprekinjena hladna veriga.

Podrobnejše zahteve glede pakiranja, transporta, temperatur in prevzema so določene v nadaljevanju tega dokumenta oziroma v tehničnih specifikacijah posameznih artiklov.

1.4. Upoštevanje posebnih zahtev in enakovrednih izdelkov

Ponudnik mora ponuditi in ves čas izvajanja okvirnega sporazuma dobavljati živila, ki ustrezajo tehničnim specifikacijam, navedenim v obrazcih predračunov, ter zahtevam iz tega dokumenta.

Če je v opisu posameznega artikla zaradi lažje opredelitve predmeta naročila navedena blagovna znamka, proizvajalec ali naziv izdelka, lahko ponudnik ponudi enakovreden izdelek drugega proizvajalca, ki izpolnjuje vse zahtevane lastnosti.

Kadar je za posamezen artikel določena posebna sestava, kakovostni razred, gramatura, pakiranje ali druga lastnost, mora ponujeni in dobavljeni izdelek izpolnjevati te zahteve.

Zahteve iz tega dokumenta dopolnjujejo tehnične specifikacije posameznih artiklov v predračunih. Morebitna neskladja v dokumentaciji naročnik odpravi s pojasnilom oziroma spremembo dokumentacije pred potekom roka za oddajo ponudb.

2. PODROBNEJŠE ZAHTEVE PO VRSTAH ŽIVIL

2.1. Mleko in mlečni izdelki (konvencionalni in ekološki)

Mleko in mlečni izdelki morajo ustrezati veljavnim predpisom s področja kakovosti, varnosti, proizvodnje, označevanja in prometa z živili živalskega izvora.
Ponujeni izdelki morajo biti ustrezne kakovosti, značilnega videza, vonja in okusa ter primerni za prehrano otrok.
Naročnik zahteva:

- mleko in mlečne izdelke z vsebnostjo mlečne maščobe, sestavo in gramaturo, kot je določena v predračunu;
- izdelke brez znakov kvarjenja, poškodb embalaže ali drugih nepravilnosti;
- ustrezno označene izdelke z razvidnim rokom uporabnosti, sestavo in alergeni;
- zagotavljanje neprekinjene hladne verige pri izdelkih, za katere je predpisana;
- dostavo pri temperaturah, ki ustrezajo veljavnim predpisom in pogojem proizvajalca.

Mleko, jogurti, skuta, kisla smetana, maslo, siri in drugi mlečni izdelki morajo imeti značilne senzorične lastnosti.

Posebne kakovostne zahteve za sire v rezinah (lističih)

Sir v rezinah mora biti ustrezne kakovosti, enakomerno narezan in primeren za neposredno uporabo pri pripravi sendvičev in drugih obrokov.
Posamezne rezine morajo biti med seboj enostavno ločljive, ne da bi se pri ločevanju trgale, lomile ali drugače poškodovale.
Sir ne sme biti prekomerno lepljiv, rezine se ne smejo sprijemati med seboj, njihova struktura pa mora omogočati enostavno rokovanje in uporabo v šolski kuhinji.
Naročnik si pridržuje pravico zavrniti dobavo sira v rezinah, če se rezine med seboj sprijemajo oziroma jih ni mogoče ločiti brez trganja ali poškodb, zaradi česar izdelek ni primeren za predvideno uporabo.
Naročnik lahko mlečne izdelke naroča po posameznih kosih, kilogramih ali litrih, v skladu z naročilom in pakiranji, določenimi v predračunu.

Kadar je v tehničnih specifikacijah zahtevano rezanje oziroma porcioniranje sira, mora dobavitelj zagotoviti ustrezno pripravo in pakiranje izdelka.

Dobavitelj mora zagotavljati odvoz povratne embalaže, kadar se ta uporablja.

2.2. Mesni izdelki

Mesni izdelki morajo ustrezati veljavnim predpisom Republike Slovenije in Evropske unije, ki urejajo varnost, kakovost, proizvodnjo, sestavo, označevanje, skladiščenje in promet z mesnimi izdelki, zlasti veljavnim predpisom o kakovosti mesnih izdelkov.

Vsi ponujeni in dobavljeni mesni izdelki morajo biti ustrezne kakovosti, zdravstveno neoporečni, sveži glede na vrsto izdelka in rok uporabnosti ter primerni za prehrano otrok v vzgojno-izobraževalnem zavodu.

Kakovost in sestava mesnih izdelkov

Mesni izdelki morajo:

- ustrezati zahtevam glede vrste mesa, deleža mesa, sestave, kakovostne kategorije in drugih lastnosti, določenih v tehničnih specifikacijah posameznih artiklov;
- imeti značilno barvo, vonj, okus in konsistenco;

- biti brez znakov kvarjenja, sluzavosti, neobičajne lepljivosti, spremembe barve ali drugih nepravilnosti;
- imeti okus, primeren starosti otrok, in ne smejo biti prekomerno slani, mastni ali začinjeni;
- vsebovati dovoljene aditive le v skladu z veljavnimi predpisi in zahtevami posameznega artikla;
- biti ustrezno označeni, z navedbo sestavin, alergenov, roka uporabnosti in drugih obveznih podatkov.

Kadar je v predračunu določen minimalni delež mesa, mora ponujeni in dobavljeni izdelek izpolnjevati to zahtevo.

Rezanje in pakiranje mesnih izdelkov

Dobavitelj mora zagotoviti dobavo mesnih izdelkov v obliki, gramaturi in pakiranju, kot je določeno v predračunu oziroma posameznem naročilu.

Kadar naročnik naroči narezane mesne izdelke, mora dobavitelj zagotoviti enakomerno narezane rezine, primerne za pripravo sendvičev in drugih obrokov.

Rezine morajo biti ustrezne debeline, med seboj enostavno ločljive in se pri običajnem rokovanju ne smejo prekomerno trgati ali razpadati.

Če je v tehnični specifikaciji zahtevana določena masa posamezne rezine, mora dobavitelj zagotoviti ustrezno gramatura rezin.

Cena izdelka mora vključevati zahtevano rezanje in pakiranje, kadar je to določeno v predračunu oziroma naročilu.

Embalaža mora biti čista, nepoškodovana, ustrezno zaprta in primerna za stik z živili.

Transport in pogoji dobave

Dobavitelj mora mesne izdelke dostavljati v higiensko ustreznih prevoznih sredstvih in pri temperaturah, ki ustrezajo veljavnim predpisom ter pogojem proizvajalca.

Pri izdelkih, ki zahtevajo hlajenje, mora biti med skladiščenjem in transportom zagotovljena neprekinjena hladna veriga.

Dobavljeni izdelki morajo imeti ustrezen rok uporabnosti in biti primerni za uporabo v skladu s predvidenim načinom priprave obrokov.

Preverjanje kakovosti

Naročnik si pridržuje pravico, da od dobavitelja zahteva deklaracijo, specifikacijo izdelka oziroma druga ustrezna dokazila o sestavi, kakovosti in varnosti dobavljenih mesnih izdelkov.

Naročnik lahko ob utemeljenem sumu na neskladnost zahteva tudi ustrezna dokazila o opravljenih mikrobioloških, kemijskih oziroma drugih analizah, kadar so ta na voljo in relevantna za ugotavljanje skladnosti.

Naročnik lahko zavrne dobavo mesnih izdelkov, ki ne ustrezajo zahtevanim kakovostnim lastnostim, tehničnim specifikacijam ali predpisanim pogojem varnosti živil.

2.3. Kruh in pekovsko pecivo

Kruh in pekovski izdelki morajo ustrezati veljavnim predpisom Republike Slovenije in Evropske unije, ki urejajo varnost, kakovost, proizvodnjo, sestavo, označevanje, pakiranje in promet s pekovskimi izdelki, zlasti veljavnim predpisom o kakovosti pekovskih izdelkov.

Kakovost in svežina

Kruh in pekovski izdelki morajo biti kakovostni, sveži, ustrezno pečeni ter imeti značilno obliko, videz, barvo, vonj, okus in konsistenco glede na vrsto izdelka.

Naročnik zahteva:

- dnevno svež kruh in pekovsko pecivo, kadar gre za izdelke dnevne proizvodnje;
- izdelke brez znakov kvarjenja, plesni, neobičajnega vonja ali okusa;
- ustrezno pečene izdelke, ki ne smejo biti surovi, prepečeni, zažgani ali drugače neustrezni;
- izdelke brez večjih poškodb, deformacij oziroma prekomernega drobljenja;
- ustrezno sestavo, vrsto moke, gramaturo in druge lastnosti, določene v predračunu;
- ustrezno označevanje izdelkov, vključno z navedbo alergenov.

Rezanje kruha in pekovskega peciva

Dobavitelj mora na zahtevo naročnika zagotoviti narezan kruh oziroma prerezano pekovsko pecivo za pripravo sendvičev in drugih obrokov.

Kruh mora biti enakomerno narezan, rezine pa primerne debeline, da omogočajo enostavno pripravo in razdeljevanje obrokov.

Pekovsko pecivo (žemlje, štručke in podobni izdelki) mora biti na zahtevo naročnika ustrezno prerezano, pri čemer mora ohraniti svojo obliko in se ne sme prekomerno drobiti ali razpadati.

Cena narezanega kruha oziroma prerezanega pekovskega peciva mora biti enaka ponudbeni ceni posameznega artikla iz predračuna. Ponudnik mora stroške rezanja oziroma prerezovanja vključiti v ponudbeno ceno.

Pakiranje in dobava

Kruh in pekovski izdelki morajo biti dostavljeni v čisti, higiensko ustrezni embalaži oziroma transportnih zabojih, ki zagotavljajo zaščito pred onesnaženjem, poškodbami in neustreznimi zunanjimi vplivi.

Dobavitelj mora zagotoviti, da izdelki med transportom niso zmečkani, poškodovani ali drugače neustrezni.

Izdelki morajo biti ustrezno označeni, podatki o sestavi in alergenih pa morajo biti naročniku na voljo v skladu z veljavnimi predpisi.

Naročnik si pridržuje pravico naročati kruh in pekovsko pecivo po posameznih kosih oziroma v količinah, ki jih potrebuje za pripravo obrokov, in ni dolžan prevzeti celotnega transportnega pakiranja, razen kadar je v predračunu izrecno določeno drugače.

Dobavitelj mora zagotavljati dobavo v količinah, gramaturah in pakiranjih, določenih v posameznem naročilu, v skladu s tehničnimi specifikacijami.

Naročnik lahko zavrne dobavo izdelkov, ki ne ustrezajo zahtevanim kakovostnim lastnostim, gramaturam, načinu priprave ali pogojem dobave.

2.4. Sveže sadje in zelenjava

Sveže sadje in zelenjava morata ustrezati veljavnim predpisom Republike Slovenije in Evropske unije, ki urejajo varnost, kakovost, tržne standarde, označevanje, sledljivost, skladiščenje in promet s sadjem in zelenjavo.

Splošne kakovostne zahteve
Naročnik zahteva sveže sadje in zelenjavo I. kakovostnega razreda, kadar je za posamezno vrsto določen takšen kakovostni razred, razen če je v predračunu določeno drugače.
Sadje in zelenjava morata biti:

- sveža, zdrava, čista in primerne zrelosti;
- brez gnilobe, plesni, škodljivcev in znakov kvarjenja;
- brez večjih mehanskih poškodb, udarnin in poškodb zaradi škodljivcev;
- brez vidnih tujih primesi ter neobičajnega vonja in okusa;
- ustrezno razvita in primerna za neposredno uživanje oziroma uporabo;
- brez prekomerne zunanje vlage, razen kadar je ta posledica običajnih pogojev skladiščenja oziroma prevoza;
- skladna z veljavnimi predpisi glede dovoljenih ostankov fitofarmacevtskih sredstev in drugih onesnaževal.

Sadje mora biti ob dobavi ustrezne zrelosti za predvideno uporabo. Prezrelo, izrazito nezrelo, nagnito ali drugače neustrezno sadje lahko naročnik zavrne.
Na utemeljeno zahtevo naročnika mora dobavitelj predložiti razpoložljiva dokazila o skladnosti živil z zahtevami glede ostankov fitofarmacevtskih sredstev.

Porcijsko sadje
Jabolka, hruške, banane, pomaranče, mandarine, klementine, breskve, nektarine, marelice, slive, kaki, kivi in drugo sadje, namenjeno razdeljevanju po posameznih kosih, morajo biti primerne velikosti za prehrano otrok. Za porcijska jabolka in hruške naročnik praviloma zahteva maso posameznega sadeža približno 100–120 g, za banane pa približno 150 g, razen če je v predračunu določeno drugače.
Sadje mora biti enakomerno zrelo, čvrsto, sočno in brez poškodb, ki bi vplivale na njegovo kakovost oziroma uporabnost.

Ostalo sveže sadje
Grozdje, češnje, jagode, borovnice, fige, brusnice in drugo drobno sadje morajo biti sveži, ustrezne zrelosti in brez znakov kvarjenja.
Grozdje mora imeti zdrave, čvrste jagode, brez plesni in prekomernega osipanja.
Jagode, borovnice, češnje, fige in drugo občutljivo sadje morajo biti dostavljeni v embalaži, ki preprečuje zmečkanje in poškodbe.
Ananas, lubenice in melone morajo biti ustrezne zrelosti, brez znakov gnitja, poškodb ali drugih nepravilnosti, ki bi vplivale na kakovost mesa sadeža.

Suho sadje

Suhi jabolčni in hruškovi krhlji ter drugo suho sadje morajo biti ustrezno posušeni, značilne barve, vonja in okusa, brez plesni, škodljivcev, tujkov in znakov kvarjenja.
Izdelki ne smejo biti prekomerno vlažni ali sprijeti zaradi neustreznega skladiščenja.
Suho sadje mora biti pakirano v čisto, nepoškodovano embalažo, ki ga varuje pred vlago in onesnaženjem.
Sestava, morebitni dodatki in označevanje morajo ustrezati zahtevam posameznega artikla v predračunu.

Sveža zelenjava

Solata kristalka, rukola, motovilec in peteršiljevi listi morajo biti sveži, čisti, neoveli, brez znakov gnitja, porumenelosti in drugih poškodb.
Paradižnik in češnjev paradižnik morata biti primerne zrelosti, čvrsta, nepoškodovana in brez razpok oziroma znakov kvarjenja.
Paprika mora biti čvrsta, zdrava, značilne barve glede na naročeno vrsto in brez večjih poškodb.
Kumare morajo biti sveže, čvrste, brez znakov gnitja, prekomerne uvelosti ali drugih nepravilnosti.
Korenje mora biti zdravo, čvrsto, brez znakov gnitja in prekomerne olesenelosti.
Rdeča redkvica mora biti sveža, čvrsta, brez znakov kvarjenja in primerna za neposredno uživanje.

Kislo zelje

Kislo zelje mora biti ustrezno fermentirano, značilnega vonja, okusa in barve ter brez znakov kvarjenja.
Ne sme vsebovati plesni, tujkov ali drugih nečistoč.
Izdelek mora biti ustrezno pakiran in označen, z navedbo sestavin, roka uporabnosti in pogojev shranjevanja.

Pakiranje, označevanje in transport

Sadje in zelenjava morata biti dostavljena v čisti, higiensko ustrezni in nepoškodovani embalaži, ki zagotavlja zaščito pred onesnaženjem in poškodbami.
Pri občutljivem sadju in listnati zelenjavi mora embalaža preprečevati zmečkanje in poškodbe izdelkov.
Embalaža oziroma spremljajoča dokumentacija mora vsebovati predpisane podatke o vrsti živila, poreklu, kakovostnem razredu in druge obvezne označbe.
Dobavitelj mora zagotoviti ustrezne pogoje transporta glede na vrsto sadja in zelenjave ter vremenske razmere.
Naročnik naroča živila v količinah, ki jih potrebuje za pripravo oziroma razdeljevanje obrokov. Dobavitelj mora zagotavljati dobavo v skladu s posameznimi naročili.
Naročnik lahko zavrne dobavo nekakovostnega, poškodovanega, neustrezno zrelega, neustrezno označenega ali drugače neskladnega sadja in zelenjave.

2.5. Sladko pekovsko in slaščičarsko pecivo

Izdelki morajo biti ustrezne sestave in gramature ter brez poškodb. Pakiranje mora preprečevati lomljenje, drobljenje in onesnaženje.

Sveže pekovsko in slaščičarsko pecivo mora biti ob dobavi sveže, ustrezne kakovosti in primerno za neposredno uporabo. Izdelki z daljšim rokom uporabnosti morajo biti dobavljeni v skladu z zahtevami glede kakovosti, označevanja, shranjevanja in roka uporabnosti.

Pri izdelkih, ki zahtevajo hlajenje, mora biti zagotovljena predpisana temperatura. Alergeni in sestavine morajo biti ustrezno označeni oziroma dokumentirani.

2.6. Splošno prehrambeno blago

Žita, mlevski izdelki, riž, testenine, olja, konzerve, čaji, začimbe, zamrznjena živila in drugi izdelki morajo ustrezati veljavnim predpisom in zahtevam posameznih artiklov v predračunu.

Moke in žita morajo biti suha, brez škodljivcev in tujih primesi. Testenine in riž morajo imeti lastnosti, značilne za vrsto, in biti primerni za pripravo obrokov. Konzerve morajo biti nepoškodovane, brez rje, napihnjenosti ali drugih znakov neustreznosti.

Zamrznjena živila morajo biti dostavljena brez znakov odtajanja in ponovnega zamrzovanja, ob ohranjeni hladni verigi. Za ribe in ribje izdelke morajo biti zagotovljeni ustrezni podatki o označevanju, sledljivosti in shranjevanju.

2.7. Olja

Olja morajo ustrezati veljavnim predpisom Republike Slovenije in Evropske unije, ki urejajo varnost, kakovost, sestavo, označevanje in promet z jedilnimi olji.

Ponujena in dobavljena olja morajo biti ustrezne kakovosti, značilne barve, vonja in okusa ter brez znakov žarkosti, kvarjenja ali drugih nepravilnosti.

Rastlinska olja morajo imeti ugodno sestavo maščobnih kislin, zlasti čim manjšo vsebnost nasičenih in ustrezno vsebnost nenasičenih maščobnih kislin, glede na vrsto olja in njegovo predvideno uporabo.

Zaželeno je, da imajo ponujena olja znak varovalnega živila (znak srčka), ki ga podeljuje Društvo za zdravje srca in ožilja Slovenije, oziroma da izpolnjujejo enakovredna prehranska merila.

Izpolnjevanje teh meril lahko ponudnik izkaže tudi z ustrezno deklaracijo, hranilno vrednostjo ali tehnično dokumentacijo proizvajalca.

Olja morajo biti pakirana v čisto, nepoškodovano in ustrezno zaprto embalažo, ki jih varuje pred svetlobo, onesnaženjem in drugimi vplivi, ki bi lahko poslabšali njihovo kakovost.

Vrsta olja, zahtevana kakovost, količina in pakiranje so določeni v predračunu.

2.8. Brezalkoholne pijače in voda

Pijače in voda morajo ustrezati veljavnim predpisom glede sestave, označevanja in kakovosti. Vrsta pijače, sadni delež, morebitna omejitev dodanega sladkorja in vrsta embalaže morajo ustrezati posameznemu artiklu v predračunu.

Embalaža mora biti nepoškodovana, izdelek pa ustrezno označen in z veljavnim rokom uporabe.

2.9. Jajca

Jajca morajo ustrezati predpisom, ki urejajo zdravstveno ustreznost, označevanje, promet in kakovost živil, ter drugim predpisom. Jajca morajo biti sveža čista in suha, pašne ali hlevske reje, ne smejo imeti tujih vonjev. Jajca se morajo prevažati pri stalni temperaturi, ter se pred oddajo naročniku ne smejo hladiti. Med transportom temperatura ne sme narasti nad 15 °C pozimi in nad 20 °C poleti. Embalaža je kartonska. Jajca morajo biti deklarirana skladno s predpisi za splošno označevanje živil.

2.10. Dietna živila

Dietna živila morajo ustrezati izrecnim zahtevam posameznega artikla, zlasti glede odsotnosti določenih sestavin ali alergenov. Ponudnik mora zagotoviti deklaracijo oziroma drugo ustrezno dokumentacijo, iz katere je razvidna skladnost z zahtevano dieto.

Kadar je v predračunu izrecno zahtevano živilo brez določenega alergena, mora ponudnik zagotoviti, da je živilo primerno za zahtevano prehransko omejitev; morebitna opozorila o sledovih alergena morajo biti jasno navedena in jih naročnik presodi glede na potrebe uporabnikov.

Dobavitelj mora naročnika pravočasno obvestiti o vsaki spremembi recepture, sestavin ali označevanja, ki vpliva na primernost izdelka za dieto. Zamenjava dietnega izdelka je mogoča samo s predhodnim soglasjem naročnika.

3. POSEBNE ZAHTEVE ZA EKOLOŠKA ŽIVILA

Živila, ki so v predračunu opredeljena kot ekološka, morajo izpolnjevati veljavne predpise Evropske unije o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov. Dobavitelj mora zagotoviti ustrezno označevanje in sledljivost ter na zahtevo predložiti veljavno dokazilo o ekološkem statusu, ki se nanaša na ponujeno oziroma dobavljeno živilo.

Konvencionalno živilo ne sme biti dobavljeno namesto ekološkega brez izrecnega predhodnega soglasja naročnika in ustrezne ureditve skladno z dokumentacijo ter pogodbo.

4. ŽIVILA IZ SHEM KAKOVOSTI

Če ponudnik v ponudbi uveljavlja živilo iz sheme kakovosti za potrebe ocenjevanja ponudbe, mora biti izpolnjevanje pogojev konkretne sheme dokazljivo z veljavnim certifikatom ali drugim ustreznim dokazilom, skladno z merili razpisne dokumentacije.

Dobavitelj mora v času izvajanja naročila dobavljati živilo z lastnostmi in statusom, ki sta bila upoštevana pri ocenjevanju ponudbe, ter naročnika obvestiti o morebitni spremembi ali prenehanju veljavnosti dokazila.

5. PREVERJANJE IN IZVAJANJE ZAHTEV

Ponudnik s predložitvijo ponudbe potrjuje, da je seznanjen s kakovostnimi zahtevami in da bo v času izvajanja naročila zagotavljal skladne dobave. Naročnik lahko zahteva tehnične liste, deklaracije, vzorce ali druga sorazmerna dokazila o lastnostih ponujenega oziroma dobavljenega živila.

Zahteve te priloge veljajo skupaj s predračuni, pogodbenimi določili in pravili za sukcesivno naročanje. Način in roki odprave neskladnosti se izvajajo skladno z okvirnim sporazumom.