

Dobava živil javnim zavodom v obdobju 2018-2020

SPLOŠNE IN POSEBNE ZAHTEVE NAROČNIKA

Opomba: Ponudniki upoštevajo, da se izraz »naročnik« v nadaljevanju nanaša na posameznega kupca

I. Splošno

Predmet javnega naročila je sukcesivna dobava konvencionalnih in ekoloških živil po posameznih razpisanih sklopih. Naročnik oddaja javno naročilo za obdobje treh (3) let od sklenitve okvirnega sporazuma, ki bo sklenjen z izbranimi ponudniki po zaključku postopka javnega razpisa.

Specifikacija blaga, okvirne količine in zahteve naročnika v zvezi z naročili in predvidenimi dobavami so razvidne iz popisa blaga in ter zahtev naročnika, ki so sestavni del te razpisne dokumentacije.

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

Dobava blaga se prilagaja dejanskim potrebam naročnika in bo potekala skladno z njegovimi naročili. Skladno z zahtevami in potrebami naročnika, bo dobava dnevna, lahko pa tudi večkrat tedenska, tedenska ali mesečna, kar bodo naročnik in izbrani dobavitelji dogovorili sproti.

Naročnik bo blago naročal predvidoma en dan pred dobavo. Izbrani dobavitelji bodo morali dobavljati naročeno blago ob urah, ki so navedene v obrazcu ponudbenega predračuna oziroma urah, ki jih bodo dogovorili z naročnikom. Praviloma je vsa dobava zjutraj in v dopoldanskem času. Samo izjemoma je lahko dobava ob drugih urah v primeru, če se naročnik in dobavitelj dogovorita za druge ure dostav ali če tako odloči naročnik.

Roki dobav so razvidni iz posebne priloge.

Za »enakovredno« blago se šteje blago, ki je I. oziroma zahtevane kvalitete / pridelave (izjema je sveže sadje in zelenjava, kjer lahko ponudniki ponudijo blago II. kakovostnega razreda), po lastnostih in zahtevani kvaliteti v celoti odgovarja razpisanemu blagu in je glede na kvaliteto, sestavo, uporabo in glede na cenovni razred primerljivo.

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

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

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

V primeru kakršnegakoli dvoma o kvaliteti ponudbenega blaga bo naročnik od ponudnika zahteval predložitev vzorcev blaga. Če kvaliteta ne bo ustrezala normativom in zahtevam naročnika, bo le-ta zahteval dobavo blaga po opredeljeni in pogojeni kvaliteti v razpisni dokumentaciji ter ceni, ki je bila podana v ponudnikovi ponudbi. V nasprotnem primeru si naročnik pridržuje pravico do prekinitve pogodbenega razmerja ter unovčitve garancije za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.

II. Splošne zahteve po skupinah blaga

KRUH, PEKOVSKI IN SLAŠČIČARSKI IZDELKI

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

ZAHTEVE:

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

- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom, zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- ponujena živila morajo biti na zalogi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz kruha, pekovskih izdelkov in slaščic mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Skladno s svojimi potrebami, bo naročnik zahteval ustrezen rezan kruh (rezine debeline 1,5 cm, pakirane v prozorno folijo) in po potrebi tudi ostalih proizvodov. Cene tako obdelanih živil morajo biti enake cenam v kosu.

Za kruh in pekovske izdelke naročnik zahteva, da so dnevno sveži, glede na naročilo so kruh in pekovski izdelki tudi rezani in pakirani. Cena rezanega kruha in pekovskega peciva mora biti enaka ceni nerezanih izdelkov.

Embalaža v kateri bo opravljen transport kruha, pekovskega peciva in slaščičarskih izdelkov mora biti iz materiala, ki ga je mogoče čistiti, v kolikor ni za enkratno uporabo (karton). Embalaža mora biti obvezno zaprta.

Naročnik zahteva kakovostno dostavo. Kruh in ostali izdelki ne smejo biti zmečkani, biti morajo v čisti embalaži in primerno zaščiteni, da med transportom ne bi prišlo do okužbe ali poškodovanja izdelkov.

Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki morajo biti take teže, ki je razpisana oziroma kot jo bo naročil naročnik. V primeru, da bo naročnik ob dobavi (prevzemu) živil ugotovil, da teža živil ne ustreza naročeni, bo naročnik živila zavrnil.

Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki kruh, pekovski in slaščičarski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

IZDELKI IZ ŽIT IN MLEVSKI IZDELKI

Izdelki iz žit morajo biti označeni v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje živil, in v skladu s predpisi. Izdelki iz žit, ki niso predpakirani, morajo biti na prodajnem mestu označeni z imenom izdelka, tipom izdelka pri mlevskih izdelkih, ter imenom in naslovom proizvajalca. Oluščena žita morajo imeti značilno barvo, vonj in okus ter smejo vsebovati neoluščenih zrn in delov lusk, primesi tujega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn, in nečistoč živalskega izvora.

Mlevski izdelki so izdelani z mletjem oziroma drobljenjem očiščenega in pripravljenega žita. Glede na tehnološki postopek se mlevski izdelki razvrščajo zlasti kot moka, zdrob, drobljenec, kalčki, otrobi.

Mlevski izdelki ne smejo vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki, nečistoč živalskega izvora, nečistoč mineralnega izvora in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Mlevski izdelki lahko vsebujejo največ 15% vode. Barva, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto žita.

Izdelki morajo biti obstojni pri sobni temperaturi. Pakirani v ustrezni embalaži, teža pakiranja je glede na zahteve naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da so izdelki zaščiteni pred zunanjim vplivom.

Testenine morajo biti zahtevane kvalitete, navadne, po potrebi tudi polnozrnatne, z dodatkom jajc oziroma brez kjer in če je tako zahtevano. Testenine morajo imeti videz, okus, barvo in konsistenco, biti morajo značilni za vrsto izdelka. Ne smejo biti polomljene ali zdrobljene, pri kuhanju morajo obdržati obliko, ne smejo se lepiti ali biti razkuhane. Vonj in okus morata biti značilna za kuhane testenine, brez tujih priokusov in vonjev. Vsebnost vode naj bo manjša od 13,5%. Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi, pakiran v ustrezni embalaži, teža pakiranja v glede na zahteve naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da so izdelki zaščiteni pred zunanjim vplivom.

V kolikor naročnik naroča sveže testenine morajo le-te izpolnjevati vse kakovostne zahteve, glede na zahteve naročnika tudi polnjene, izdelane iz mlevskih izdelkov, vode in drugih surovin. Sestavine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva (če je nadev) mora biti nad 20% in vsebnost vode pod 30%. Biti morajo brez konzervansov, vsebujejo lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik. Biti morajo značilne barve, vonja, okusa in konsistence, brez tujih priokusov in vonjev. Če so polnjene nadev ne sme uhajati oziroma izstopati iz testa. Vsebnost kuhinjske soli ne sme presegati 1,0 g / 100 g izdelka. Pakirane morajo biti v kontrolirani atmosferi, v ustrezni embalaži, hramba pri temperaturi do +8°C, prevoz z ustreznimi vozili in na način, da se ne pretrga hladna veriga.

Riž mora biti v skladu z vsemi predpisi in zahtevami naročnika. Riževa zrna morajo pri kuhanju enakomerno nabrekli, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepi ali razkuhati. Vonj in okus kuhanega riža morata biti značilna za vrsto in sorto in ne smeta vsebovati dodatnih tujih vonjev in okusov, lahko vsebujejo največ 15% vode. Izdelek mora biti embaliran v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in obstojen pri sobni temperaturi. Prevoz mora biti opravljen na način, da je izdelek zaščiten pred zunanjimi vplivi.

ZAhteve:

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

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

SADJE IN ZELENJAVA

Sadje mora biti sveže, nepoškodovano in zdravo, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čisto, brez primesi (brez vsake vidne tuje snovi), suho (brez zunanje vlage) in brez tujega vonja in okusa. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci. Sadje naj bo ustrezno razvito in zrelo ter primerno za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.

Sadje mora ustrezati vsem zahtevam I. razreda kakovosti, izjemoma II. razreda, ki so opredeljene s pravilniki.

Ponudnik naj naročniku ponudi čim več sadja certificirane pridelave. Prepovedana je vsaka genska spremenjenost sadja. Naročnik lahko zahteva vpogled v koledar agrotehničnih ukrepov ali zahteva ustrezno dokumentacijo, ki dokazuje način pridelave.

V isti pošiljki mora biti samo sadje istega porekla in sorte. Vidni del vsebine vsake enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

Orehi morajo izpolnjevati vse zahteve za prvi ali višji razred. Biti morajo čisti, brez delčkov lupine ali drugih primesi, značilnega vonja, okusa in izgleda, brez tujega vonja in priokusa ter brez plesni in gnilobe. Prepovedano je mešanje jedrc različnih letin. Orehi v nobenem primeru ne smejo biti starejši od enega leta. Pakirani morajo biti v primerni embalaži, hranjeni v ustreznih hladnih prostorih. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

jabolčni in hruškovi krlji morajo biti izdelani iz zrelega sadja, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez plesni in znakov fermentacije, brez vidne zunanje vlage, tujega priokusa in vonja. Ne smejo biti presušeni, vsebnost vlage je največ do 22%, brez konzervansov.

Pakirani morajo biti v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti, hranjeni v ustreznih pogojih.

Suhe marelice morajo biti I. razreda, cele ali razpolovljene, glede na zahteve naročnika, sušene iz zrelih sadežev, čvrste, brez znakov gnilobe, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez pleni in znakov fermentacije, brez vidne zunanje vlage, tujega priokusa in vonja, čiste in brez tujih primeri, brez konzervansov. Pakirane morajo biti v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti, hranjeni v ustreznih pogojih.

Zelenjava mora biti sveža, nepoškodovana in zdrava, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čista, brez primesi (brez vidnih tujih snovi), suha (brez zunanje vlage), brez tujega vonja in okusa ter brez vidnih znakov odganjanja. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci ter brez poškodb od zmrzali ali sonca. Zelenjava naj bo ustrezno razvita in zrela ter primerna za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki. Prepovedana je vsakršna genska spremenjenost. Deklariranje mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Zaželeno je zelenjava lokalnega pridelovalca, s čimer se ohrani kvaliteta zelenjave. Kjer je tako zahtevano mora biti zelenjava iz ekološke ali integrirane pridelave, kar mora biti na embalaži označeno v skladu z vsemi veljavnimi predpisi. Skladiščenje in transport morata zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti - hladilnice in transportna sredstva s hladilnimi napravami. Vsa zelenjava mora ustrezati I. razredu kakovosti. Odstopanje lahko dovoli samo naročnik.

Fižol v zrnju mora biti nepoškodovan, zdrav in čist, svežega videza, brez open, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred ekstra - odlična kakovost, značilna oblika, razvitost in obarvanost za sorto in tip sorte. Biti mora čvrst in gladek. Fižol v istem pakiranju mora biti

izenačen po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, kakovosti in velikosti. Biti mora pakiran v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Na pakiranju mora biti deklaracija skladno z vsemi veljavnimi predpisi.

Kisla zelenjava mora biti I. razreda kakovosti. Kisanje mora biti biološko. Biti mora dobre kakovosti, enakomerno narezana, čista in sveža, brez primesi in konzervansov, značilnega vonja in okusa, brez tujih vonjev in priokusov. Glede na rok uporabnosti mora biti dobavljena pred iztekom 1/3 uporabnega roka. Kisla zelenjava mora biti pakirana v embalaži, ki mora biti čista in mora ščititi pred zunanjimi vplivi. Velikost pakiranja je glede na zahteve naročnika.

Na vsakem pakiranju mora biti deklaracija z navedbo podatkov o vrsti in poreklu kisle zelenjave, prodajne označbe in podatke o proizvajalcu oziroma o tistem, ki pakira in/ali razpošilja. Prevoz mora biti opravljen na način, da se ohrani ustrezna kvaliteta.

ZAHTEVE:

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

Vrste sadja in zelenjave so razvidne iz obrazca predračuna. Vse porcijsko sadje mora biti teže med 8 in 10 dag ali teže, ki jo bo zahteval naročnik ob naročilu.

Pri posameznih dobavah naročnik prizna le neto težo blaga. Ponudnik mora pri pripravi ponudbe upoštevati, da se v posameznih letnih časih največ uporabljata sezonsko sadje in zelenjava.

Ponudnik mora pri pripravi ponudbe upoštevati zahteve naročnika v zvezi s pridelavo posameznega sadja in zelenjave, navedene v obrazcu predračuna. V kolikor naročnik zahteva ekološko/bio ali integrirano pridelavo posameznega živila, mora ponudnik živilo tovrstne pridelave tudi ponuditi, način pridelave vpisati v obrazec predračuna in obvezno ponudbi priložiti certifikat ali drugo ustrezno dokazilo, ki dokazuje pridelavo posameznega živila in certifikatu ali drugem ustreznem dokazilu označiti zaporedno številko živila iz ponudbenega predračuna.

Vse sadje, zelenjava in stročnice mora biti sveže, I. oziroma zahtevane kvalitete, brez poškodb, gnitja ali plesni.

Ekološko sadje in zelenjava mora biti pridelana skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirana.

Za prevoz morajo biti sadje, zelenjava in stročnice primerno embalirani (zaboj, karton, vreča,...). Pri dostavi mora biti sadje in zelenjava obvezno razložena v zaprt prostor. Kot navedeno morajo biti vsa živila konvencionalne pridelave I. kvalitete oziroma najvišje kvalitete.

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

ZAMRZNJENA ŽIVILA

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

Pri svaljkih, kroketih, ocvrtkih, kruhovih cmokih naj vsebnost natrija ne presega 400 mg / 100 g izdelka.

Zelenjavni zrezki morajo biti izenačeni po obliki in velikosti. Masa posameznega zrezka je med 70 in 100 g. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 500 mg / 100 g izdelka.

Vsebnost sojinih kosmičev v sojinih zrezkih mora biti minimalno 10 %. Polpeti morajo biti izenačeni po obliki in velikosti, med seboj ločeni. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 450 mg / 100 g izdelka.

Vsebnost nadeva pri kanelonih mora biti nad 20 %. Nadev ne sme uhajati oz. izstopati iz testa, vsebnost maščobe ne sme presegati 17 g / 100 g izdelka.

ZAhteve:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),

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

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

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Mleko mora biti v skladu z zahtevami naročnika - pasterizirano in sterilizirano, s 3,5% m.m. in 1,6% m.m., brez konzervansov in aditivov. □ Embalaža mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in popolnoma čista. Hramba pri temperaturi do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Jogurti morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov, aditivov in umetnih sladil, po potrebi različnih okusov in z dodatkom sadja ali sadnega pripravka. Pakirani morajo biti v embalaži, ki jo zahteva naročnik, v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in popolnoma čisti. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili. □ Skuta mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, s 35% mlečne maščobe v suhi snovi, brez konzervansov in aditivov. Pakirana mora biti v skladu z zahtevami naročnika. Hramba in prevoz obvezno pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Kisla smetana mora biti dobljena s fermentiranjem pasterizirane homogenizirane smetane, sladka smeta mora biti pasterizirana. % mlečne maščobe mora ustrezati zahtevam naročnika, prav tako tudi način pakiranja in embalaža. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Maslo mora biti surovo, neslano in I. kvalitete, vsebnost mlečne maščobe je minimalno 82%, brez konzervansov in aditivov. Zavito mora biti v aluminijasto folijo, pakirano glede na zahteve naročnika. Hramba in prevoz obvezno pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).

Siri morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom in zahtevam naročnika. Vsebnost mlečne maščobe v suhi snovi mora biti kot jo zahteva naročnik pri posamezni vrsti sira, brez konzervansov in aditivov. Pakiran mora biti v kontrolirani atmosferi, hranjen pri temperaturi do +4°C, rok uporabe mora biti naveden na pakiranju. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).

Namazi so sirni iz svežega sira in dodatkov, biti morajo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).

Sladoled mora biti mlečni, z raznimi dodatki in okusi, skladno z zahtevami naročnika, izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje naj 2,5% mlečne maščobe, 14% sladkorja in najmanj 24% skupne suhe snovi. Brez aditivov. Embalaža in količina morata ustrezati zahtevam naročnika. Hramba pri temperaturi - 18°C, prevoz z ustreznimi vozili (zamrzovalna veriga).

ZAHTEVE:

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

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

MESO IN MESNI IZDELKI:

Meso in mesni izdelki morajo ustrezati zahtevam predpisov, ki določajo kakovost mesa in mesnih izdelkov. Meso mora biti ob dobavi za posamezno vrsto značilnega izgleda, vonja, konsistence in drugih organoleptičnih lastnosti. Embalaža mora biti primerna za meso, brez vonja in čista.

Velikost konfekcioniranih kosov se določi v dogovoru z naročnikom. Meso mora biti očiščeno veznega tkiva in odvečne maščobe.

Transport mesa in mesnih izdelkov do naročnika mora potekati v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Meso in sveži mesni izdelki morajo biti dobavljeni do enega dne po končanem procesu zorenja, kjer je zorenje potrebno. Mesni izdelki z rokom trajanja od 10 - 30 dni ob dobavi ne smejo biti starejši od 5 dni.

Odstopanja v teži oziroma masi uporabniškega kosa mesa (npr. zrezki) ali mesnega izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči +/- 3% zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/- 1%. Ob dobavi izdelkom ne sme preteči več kot 1/3 celotnega roka uporabe.

Pri mesu navedene temperaturne zahteve veljajo za sveže meso in izdelke. Naročnik lahko izjemoma naroči zamrznjen izdelek. Ta mora imeti skladiščno temperaturo najmanj -18°C. Označeno oziroma deklarirano mora biti na predpisan način. Na embalaži morajo biti navedeni vsi zahtevani podatki.

Kakovostne zahteve za meso - konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, brez vidne maščobe in veznega tkiva; brez kala oziroma največ do 3% kala; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 do +4°C; naveden mora biti izvor mesa.

Embalaža - razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle; pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali stiroporne podstavke ovite s folijo; meso zrezano na kocke in rezance, zrezki različnih gramatur in večji kosi (deli stegna) - vse glede na potrebe naročnika.

Hramba in prevoz - meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0°C do +4°C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladnimi napravami); središčna temperatura ob prevzemu mora biti od 0 do +4°C.

Mesni izdelki morajo v celoti ustrezati zahtevam naročnika. Aditivi so dovoljeni le v mejah, ki jih dovoljuje pravilnik; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa. Hramba in prevoz izdelka - izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +4°C; transportna sredstva s hladilnimi napravami; središčna temperatura ob prevzemu mora biti od 0 do +4°C.

ZAHTEVE - meso:

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

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

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

Meso mora biti sveže, ohlajeno, zaželjeno da domačega - slovenskega proizvajalca. Naročniku mora biti vedno dostopna deklaracija in proizvajalec (rejec).

Dobava mesa mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti I. oziroma zahtevane kvalitete.

ZAHTEVE – mesni izdelki:

- kakovost mesnih izdelkov (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost mesnih izdelkov, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- mesni izdelki ne smejo biti okuženi z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,

- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- naj bodo manj slani, manj mastni in naj vsebujejo kar najmanj nitratov, nitritov in drugih konzervansov ter aditivov
- postopki predelave - distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija mesnih izdelkov ni možna,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mesnih izdelkov mora biti v skladu s HACCP sistemom.

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

PERUTNINSKO MESO IN PERUTNINSKI IZDELKI

Meso perutnine in perutninskih izdelkov mora biti sveže, zdravo, nepoškodovano, higiensko neoporečno in čisto, brez umazanije, krvi in drugih tujkov, brez anatomskih deformacij, podplutb in zdrobljenih kosti. Videz, barva, struktura, konsistenca, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto mesta. Tuji vonji in priokusi so prepovedani. Kosi mesa morajo biti dobro razviti in izoblikovani, mesnati in z zelo tanko plastjo maščobe. Temperatura v globini prsne mišice mora biti pri ohlajenem mestu od -2°C do +4°C, pri globoko zamrznjenem mesu pa najmanj -18°C. Pri ohlajenem mesu morajo biti kosi mesa brez znakov zamrznitve.

Označeno oziroma deklarirano mora biti na predpisan način. Na embalaži morajo biti navedeni vsi zahtevani podatki. Kakršnekoli razlike v teži morajo biti skladne s pravilnikom, prav tako vsebnost vode v mesu, kot posledica hlajenja oziroma zamrzovanja.

Transport perutninskega mesa in izdelkov do naročnika mora potekati v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Mesni izdelki z rokom trajanja od 10-30 dni ob dobavi ne smejo biti starejši od 5 dni. Odstopanje v teži oziroma masi uporabljenega kosa mesa (npr. zrezki) ali izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči +/- 3% zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/- 1%. Ob dobavi izdelkom ne sme preteči več kot 1/3 celotnega roka uporabe.

ZAHTEVE:

- ponujena perutnina ustreza razredu kakovosti A.,
- kakovost mesa in mesnih izdelkov (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost mesa in izdelkov, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- meso in mesni izdelki ne smejo biti okuženi z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,

- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- postopki predelave - distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija mesa ni možna,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mesa in izdelkov mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Če je ponudnik tudi predelovalec mesa in izdelkov mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za meso in izdelke označiti poreklo oziroma izvor mesa, v skladu z veljavnimi predpisi. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa in izdelkov v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji. Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo o odkupu živine oziroma o lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke. Naročnik bo naročal tudi obdelano meso, po predhodnem naročilu. Cena konfekcioniranega mesa mora biti enaka ceni mesa v kosu. V primeru, da dobavitelj ne dobavi svežega mesa, ga bo naročnik zavrnil. Zamrznjeno meso dobavitelj lahko dobavi samo v primeru, ko ga naročnik sam naroči. Odmrznjeno in ponovno zamrznjeno meso bo naročnik zavrnil.

Meso mora biti sveže, ohlajeno, zaželeno da domačega - slovenskega proizvajalca. Naročniku mora biti vedno dostopna deklaracija in proizvajalec (rejec).

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

RIBE

Sveže ribe morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi brez uporabe konzervansov. Biti morajo higiensko neoporečne. Koža mora biti naravnega sijaja in barve, brez poškodb in ne izsušena. Sluz mora biti prozorna, luske čvrste na telesu, škrbe svetlo rdeče in ne zlepljene. Oči naj bodo napete, jasne in sijoče. Meso mora biti čvrsto. Vonj mora biti svež in nevpadljiv, drobovje v telesni votlini odstranjeno, trebušna votlina brez vonja, ostanki krvi morajo biti sijoče rdeče barve. Poleg tega morajo sveže ribe ustrezati vsem zahtevam pravilnika o kakovosti, deklariranosti in pogojih transporta.

Kakovost globoko zamrznjenih ribjih izdelkov mora biti skladna z zahtevami pravilnika. Pravilno pakirani izdelki morajo biti zamrznjeni in skladiščeni pri temperaturi pod -18°C. Po odtajanju ne smejo imeti tujega ali žarkega vonja, prav tako ne smejo kazati znakov dehidracije. Panirna masa zamrznjenih paniranih ribjih izdelkov lahko vsebuje le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik, prepovedana je uporaba konzervansov. Po toplotni obdelavi mora biti meso prijetnega vonja in okusa, pretežno čvrste konsistence in značilne barve za posamezni izdelek. Embalaža mora biti čista in brez tujih vonjev. Deklaracija izdelka mora vsebovati vse podatke, ki so zakonsko zahtevani.

Transport rib do naročnika se izvaja v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Sveže ribe in ribji proizvodi ob dobavi ne smejo biti starejši od enega dne. Ribji izdelki

z daljšim rokom trajanja (npr. šest mesecev) ob dobavi ne smejo biti starejši več kot 1/3 celotnega roka uporabe.

Odstopanja v teži oziroma masi uporabniškega kosa (npr. file postrvi) ali ribjega izdelka (npr. panirane kocke osliča) pri posameznem izdelki ne smejo presegati +/-5% zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/-3%.

Središčna temperatura svežih rib in ribjih proizvodov mora biti ob sprejemu 4°C ali nižja. Ribe in ribji proizvodi morajo biti ob sprejemu zamrznjeni, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja.

ZAHTEVE:

- kakovost rib (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost rib, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev],
- ribe ne smejo biti okužene z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- postopki predelave - distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija rib ni možna,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz rib mora biti v skladu s HACCP sistemom.

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

Odmrznjene in ponovno zamrznjene ali slabo zamrznjene ribe bo naročnik zavrnil. Dobava rib mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti l. oziroma posebej zahtevane kvalitete.

KONZERVIRANI IZDELKI

Zelenjava, ki se uporablja za predelavo v razne izdelke, mora biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi in brez tujega okusa in vonja. Pri predelavi se smejo uporabljati samo tisti aditivi (v količinah), ki jih dovoljuje pravilnik. Prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov, prav tako niso dovoljeni konzervansi. Izpolnjeni morajo biti vsi pogoji o higijenski neoporečnosti živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil. Vsa vložena zelenjava mora biti brez kemičnih konzervansov.

Konzervirano sadje mora biti značilnega vonja in okusa, čvrste strukture. Če je pakirano v pločevinke, morajo biti te primerne za tovrstne izdelke, nepoškodovane, brez sledi rje, nabreklosti ali drugih poškodb. Na deklaracijski nalepki morajo biti navedeni vsi potrebni podatki.

Pasterizirana rdeča pesa mora biti manj kislja, plod in kis temno rdeče barve, premer plodu do 40 mm, fino narezana (debelina rezin do 3 mm). Vse vrste vloženega sadja in marmelad, džemov morajo biti brez kemičnih konzervansov in umetnih sladil. Sadeži v hruškovem in breskovem kompotu morajo biti brez olupkov in narezani vsaj na polovice plodov, manj sladki.

Minimalna količina sadja v kompotih mora biti 55%. Marmelade in džemi morajo imeti najmanj 50% sadnega deleža.

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

Vsi dobavljeni izdelki v isti dobavi morajo imeti isti datum proizvodnje oziroma morajo biti iste serije. Konzervirani izdelki morajo biti v embalaži, primerni za živila, brez znakov napihnenosti, rje in drugih poškodb. Ob dobavi morajo biti uporabni še najmanj eno leto, preteči pa ne sme več kot 1/3 roka uporabnosti.

ZAHTEVE:

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

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

SOKOVI, SIRUPI IN OSTALE PIJAČE

Sadni sok je sok s 100% sadnim deležem. Je izdelek, ki ni fermentiran. Pridobljen je iz ene ali več vrst zdravih in zrelih sadežev, svežih ali zamrznjenih in mora imeti barvo, aromo ter okus, ki je značilen za sok sadja, iz katerega je pridobljen. Sokovom konzervansi, sladkor, med in umetna sladila ne smejo biti dodani.

Sadni nektar je izdelek, ki ni fermentiran in je pridobljen z dodatkom vode, sladkorjev in/ali medu. Dovoljen je dodatek do 20% sladkorjev in/ali medu glede na skupno maso končnega izdelka. Sadni nektarji morajo ustrezati, po vsebnosti sadja, vsem zahtevam za sadne nektarje, ki so opredeljeni s pravilnikom. Sadno-zelenjavni in zelenjavni sokovi imajo nižjo energijsko, a bogato hranilno vrednost.

Sokovi in nektarji morajo biti označeni v skladu s predpisom. Izdelkom je dovoljeno dodajanje vitaminov in mineralov v skladu s predpisom. Pri pogoju za hrambo in prevoz sokov in nektarjev ni posebnosti.

Predpakirane oziroma embalarane vode morajo biti deklarirane skladno s pravilniki. Na vsaki embalažni enoti mora biti označeno ime vode, nazivna oziroma neto količina, rok uporabe ter pogoji shranjevanja, transport in hramba morata zagotavljati mikrobiološko neoporečnost vode, preprečevati eventualne poškodbe ali izpostavljenost povišanim temperaturam. Priporočeni pogoji skladiščenja in transporta: v suhem prostoru, zaščiteno pred sončnimi žarki, pri temperaturi od 5 do 25°C.

S strani ponudnika mora biti zagotovljena dobava izdelka, pri katerem ni pretekla več kot 1/3 celotnega roka uporabe. Dobavljeni izdelki morajo biti iz iste serije.

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

Vsa živila morajo biti embalarana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami. Naročnik želi kvalitetne sokove, s čim manj sladkorja in čim večjim sadnim deležem. Ponujeni sokovi, sirupi, nektarji in ostale pijače naj bi bili slovenskega porekla.

Vsi sokovi, sirupi in ostale pijače morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki sokovi, sirupi in ostale pijače morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

OSTALA ŽIVILA

Vsi ostali izdelki morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hranjeni morajo biti na način, da se ohrani njihova kvaliteta. Glede na vrsto izdelka morajo biti ustrezne barve, arome in okusa, ki je značilen za posamezni izdelek. Vsi izdelki morajo biti prve kvalitete. Pakirani in embalarani morajo biti skladno s predpisi in zahtevami naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da se prepreči zunanje vplive.

Prava čokolada mora vsebovati najmanj 50 % kakavovih delcev. Mlečna čokolada mora vsebovati najmanj 25 % kakavovih delcev.

Jedilno rafinirano rastlinsko olje mora biti značilne barve, okusa in vonja, brez tujega in žarkega okusa. Vsebnost prostih mlečnih kislin je največ 0,3 %, bistrost pri 25°C, vsebnost vode največ 0,2%, vsebnost mila (kot Na-oleinata) pa je največ 50 mg / kg. Jedilno nerafinirano in jedilno hladno stiskano rastlinsko olje lahko vsebuje največ 3 % prostih maščobnih kislin (oleinska), peroksidno število znaša največ 10 mmol O₂ / kg olja. Ne sme vsebovati več kot 0,05 % nečistoč in vsebuje največ 0,4 % vlage in hlapnih snovi. Hladno stiskano olje ne sme vsebovati več kot 0,15 mg / kg olja stigmastadeinov. V margarini delež mlečnih maščob ne sme preseči

3 %, delež maščob pa 90 %. Delež trans nenasičenih maščobnih kislin v margarini ne sme preseči mejne vrednosti 1 %.

ZAhteve:

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

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

DIETNA IN OSTALA EKOLOŠKA ŽIVILA

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

ZAhteve:

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

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