

September 2022

## Dobava živil javnim zavodom

### SPLOŠNE IN POSEBNE ZAHTEVE NAROČNIKA/KUPCA

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.

#### 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.
- za sklop 11: Sveže meso – goveje se za 70% artiklov sklopa **zahteva** meso z

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, zaželeno 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.