**PRILOGA 1**

|  |
| --- |
| **SPLOŠNE IN DODATNE ZAHTEVE PREHRAMBENEGA BLAGA PO SKLOPIH** |

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.

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.

Ponudnik mora naročniku ponuditi prehranske artikle **I. kvalitete**. 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 internetni strani Ministrstva za zdravje in sicer:

[**http://www.mz.gov.si/si/medijsko\_sredisce/novica/browse/2/article/698/5805/27ffce8a04/?tx\_ttnews%5Byear%5D=2008**](http://www.mz.gov.si/si/medijsko_sredisce/novica/browse/2/article/698/5805/27ffce8a04/?tx_ttnews%5Byear%5D=2008)

Naročnik zahteva, da ponudnik pri dobavi živil upošteva kakovostna merila, ki so opisana za vsa živila.

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 ekstrakcijskih topilih,

- vsem pravilnikom, ki urejajo področje krmljenja živili,

- 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.

Naročnik želi, da ponudniki ponudijo:

- čim več živil, ki imajo enega od uradno priznanih, certificiranih, znakov kvalitete (kakovosti),

- čim več ekološko pridelanih živil ali živil iz integrirane pridelave,

- čim več živil lokalnih pridelovalcev (predvsem sadje in zelenjavo) in proizvajalcev tako, da je

 prehranska veriga čim krajša,

- živila slovenskega porekla in živila, ki jih pridelujejo ali jih prodajajo kmetje in živila slovenskih

 proizvajalcev,

- sadje in zelenjavo domače (slovenske) pridelave, predvsem sadje in zelenjavo, ki se prideluje v

 Sloveniji,

- hrano iz živil, ki niso gensko spremenjena,

- živila vsebujejo čim manj nasičenih maščobnih kislin,

- živila z manj maščobe (kjer je tako navedeno) in

- živila, ki sodijo med varovalna živila in varujejo zdravje.

Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati, da so živila namenjena pripravi obrokov za otroke in da so porabniki živil otroci, pri katerih je zelo pomembno da zaužijejo zdrava in kvalitetna živila, kar izhaja tudi iz smernic zdravega prehranjevanja otrok v vzgojno izobraževalnih organizacijah in Nacionalnega programa prehranske politike v Republiki Sloveniji.

S 13. decembrom 2014 se je pričela uporabljati Uredba (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (v nadaljevanju Uredba 1169/2004).

Navedena uredba v 44. členu določa, da so podatki o alergenih, kadar so ti prisotni v končnem proizvodu, obvezni tudi za ne-predpakirana živila ponujena za prodajo končnemu potrošniku. Seznam sestavin ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti (t.i. alergeni) so navedeni v Prilogi II Uredbe 1169/2004. Ponudniki morajo ponuditi in kasneje tudi dobavljati živila označena v skladu z zahtevami zgoraj navedene uredbe. V kolikor ne bodo označbe skladne z zahtevami uredbe, bodo živila zavrnjena, saj mora tudi naročnik zagotavljati pravilno označbo alergenov na svojih jedilnikih, kar pa bo brez pravilnih označb na embalaži nemogoče.

**MLEKO IN MLEČNI IZDELKI**

**Živila morajo biti I. kvalitete.**

Prehranski artikli iz navedene skupine, morajo ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, posebej pa še:

- pravilniku o kakovosti kefirja,

- pravilniku o dehidriranem konzerviranem mleku,

- pravilniku o kazeinih in kazeinatih,

- pravilniku o metodah in postopkih ugotavljanja skladnosti dehidriranega konzerviranega mleka,

- pravilniku o metodah in postopkih ugotavljanja skladnosti kazeinov in kazeinatov,

- pravilniku o vzorčenju in analiznih metodah za surovo in toplotno obdelano mleko,

- pravilniku o vzorčenju surovega mleka za določanje količine mlečne vode in

- pravilniku o minimalni kakovosti surovega masla I. vrste in o izvajanju uredb Sveta in uredb Komisije.

Dobavitelj sladoleda je poleg izdelka dolžan dostaviti še žličke za enkratno uporabo, dobavitelj tekočih mlečnih napitkov v embalaži 150-200 ml pa slamico. 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.

**Ponudnik mora ponuditi in dobavljati živila:**

- ki ne vsebujejo umetnih barv in arom,

- ki ne vsebujejo umetnih sladil in kemijskih konzervansov in

- s čim manjšo količino aditivov.

**Mleko in mlečni izdelki**morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila). Način pakiranja in embalaža morata biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika in vsemi veljavnimi predpisi. Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. Živila morajo imeti deklaracijo.

**Mleko** mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika in brez konzervansov.

Hramba in prevoz pri temperaturi do + 8˚C.

**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. Hramba in prevoz pri temperaturi do +8°C.

**Skuta** mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov in aditivov. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C.

**Kisla smetana** mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C.

**Maslo** mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Mora biti brez konzervansov in aditivov. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C

**Sladoled** mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, z raznimi dodatki in okusi, brez aditivov. Hramba in prevoz pri temperaturi -18°C.

**MESO IN MESNI IZDELKI**

Živila morajo biti I. kvalitete.

**NAROČNIKOVE ZAHTEVE:**

* skupina MESO IN MESNI IZDELKI: salame rezane, pakirane
* Sveže meso, ne sme biti predhodno zamrznjeno in tretirano z dodatki za podaljševanje obstojnosti, zahtevamo meso kjer od dneva zakola ni minilo več kot 10 dni.

Prehranski artikli iz navedene skupine morajo ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, posebej pa še:

- pravilniku o kakovosti mesa klavne živine in divjadi,

- pravilniku o razvrščanju in označevanju govejih trupov,

- pravilniku o kakovosti mesnih izdelkov, pravilniku o označevanju govejega mesa,

- pravilniku o označevanju perutninskih mesnih izdelkov,

- pravilniku o označevanju in kategorizaciji svinjskega mesa,

- pravilniku o razvrščanju prašičjih trupov,

- pravilniku o metodah za ugotavljanje deleža mesa in

- pravilniku o registraciji posebnega načina reje.

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). Ponudnik mora naročniku dobavljati sveže, ohlajeno meso, ki mora biti označeno s poreklom oziroma izvorom mesa. Naročnik si pridržuje pravico od dobavitelja zahtevati potrdila o odkupu živine oz. lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke.

Zamrznjeno, globoko zamrznjeno ali odmrznjeno meso bo naročnik zavrnil. 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. Naročnik naroča meso mlade govedine in teletine I. in II. Kategorije. Pod I. kategorijo je zahtevano le stegno brez bočnika in brez kosti. Pod II. Kategorijo je zahtevano pleče brez kosti.

Svinjsko meso mora biti I. ali II. kategorije, odvisno od naročila. Pod I. kategorije je zahtevano le stegno brez kosti, pod II. Kategorijo pa je zahtevano pleče brez kosti.

Dobavitelj je dolžan na spremni dokumentaciji (dobavnici) označiti kategorijo dobavljenega mesa.

Dobavitelji bodo morali dostaviti meso in mesne izdelke v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami, tako da se hladilna veriga ne prekine, dostava v prostore naročnika je po dogovoru oz. ob uri, ki jo bo določil naročnik.

Okus vseh mesnih izdelkov mora biti prilagojen starosti otrok (manj slani, mastni in začinjeni). Dobavitelj mesnih izdelkov mora vsaj trikrat na leto posredovati naročniku poročila oz. izvide o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz. V kolikor tega ne bo storil, bo to razlog za odpoved okvirnega sporazuma.

**Perutnina in perutninski izdelki**

Pri perutninskem mesu bo naročnik naročal le perutninsko meso razreda A in sicer v skupnem pakiranju. Na dobavnici morajo dobavitelji navesti ime proizvajalca 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, prekriti s tanko plastjo maščobe. Naročnik bo naročal le sveže in ohlajeno perutninsko meso. Zamrznjeno, globoko zamrznjeno ali odmrznjeno perutninsko meso bo naročnik zavrnil.

Meso perutnine mora izpolnjevati naslednje minimalne pogoje:

- Trupi in kosi perutninskega mesa morajo biti:

- sveži, nepoškodovani, higiensko neoporečni in čisti, brez umazanije, krvi in drugih tujkov,

- brez tujega vonja,

- brez zdrobljenih kosti in anatomskih deformacij in

- v primeru sveže ohlajene perutnine brez znakov zamrznitve.

- Salame morajo biti rezane 1 dag/rezino, brez konzervansov;

- Embalaža mora biti čista, zaprta;

- Deklaracija mora vsebovati poreklo mesa in izvor;

- Transport perutninskega mesa in izdelkov mora biti izveden v transportnih vozilih s hladilnimi napravami pri temperaturi od – 2° C do + 4 ° C;

- Odstopanja v teži oziroma masi uporabniškega kosa ne sme presegati ± 10 % zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot ± 2 %;

- Vse meso mora biti I, kvalitete;

- Na zahtevo naročnika bo ponudnik mesnih izdelkov le temu posredoval poročila o rezultatih mikrobioloških in kemijskih analiz ter analiz kakovosti;

- V kolikor je ponudnik predelovalec mesnih izdelkov mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.

**RIBE IN KONZERVIRANE RIBE**

Prehrambeni artikli iz navedene skupine morajo ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje.

Dobavitelji so dolžni dostavljati le artikle blagovne znamke, ki jo bodo navedli v ponudbeni dokumentaciji. Za vse artikle se zahteva, da morajo biti I. kvalitete. Dobavitelj mora na dobavnico navesti kakovostni razred dobavljenega blaga. Dobavitelj bo moral ribe dostavljati v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami, tako da se hladilna veriga ne prekine.

**Ribe zamrznjene:**

- Kakovost globoko zamrznjenih rib mora biti skladna zahtevami pravilnika;

- Pravilno pakirani izdelki, morajo biti pripeljani v namenskih hlajenih vozilih pri temperaturi 18°C;

- Odstopanja v teži oziroma masi uporabniškega kosa ne sme presegati ± 5 % zahtevane mase;

- Ribe morajo biti ob sprejemu zamrznjene, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja;

- Odmrznjene in ponovno zamrznjene ribe ali slabo zamrznjene bo naročnik zavrnil;

- Izdelki morajo biti označeni z ustreznimi označbami v skladu s predpisi, ki urejajo predpakirana živila in živila, ki niso predpakirana,

- Embalaža rib mora biti zaprta in nepoškodovana.

**OLJA**

Prehranski artikli iz navedene skupine morajo ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, posebej še:

- pravilnik o kakovosti jedilnih rastlinskih olj, jedilnih rastlinskih masteh in majonezi,

- standardom za mazave maščobe in

- pravilniku o dodatnih pogojih, ki jih morajo izpolnjevati organizacije za senzorično ocenjevanje deviškega olja.

**ZELENJAVA, SADJE, KONZERVIRANO SADJE IN ZELENJAVA, ZAMRZNJENA ZELENJAVA IN ZAMRZNJENO SADJE, TER SOKOVI**

Prehranski artikli iz navedene skupine morajo ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, posebej še:

- pravilniku o kakovosti sadnih sokov in določenih istovrstnih izdelkov,

- pravilniku o kakovosti sadnih džemov, želejev, marmelad in sladkane kostanjeve kaše,

- vsem pravilnikom, ki urejajo področje ekološke pridelave hrane,

- pravilniku o integrirani pridelavi poljščin,

- pravilniku o integrirani pridelavi sadja,

- pravilniku o integrirani pridelavi grozdja in vina,

- pravilniku o integrirani pridelavi zelenjave,

- pravilniku o naravni mineralni vodi, izvirski vodi in namizni vodi in

- pravilniku o kakovosti gorčice.

**Ponudnik mora ponuditi in dobavljati živila:**

- ki ne vsebujejo umetnih barv in arom,

- ki ne vsebujejo umetnih sladil in kemijskih konzervansov in

- s čim manjšo količino aditivov.

**Sveže sadje in zelenjava:**

- Naročnik želi, da ponudnik ponudi čim več sadja in zelenjave, ki je pridelana na integriran način. Prepovedana je genska spremenjenost.

- Sadje in zelenjava mora biti sveža, nepoškodovana, zdrava, brez gnilobe in poškodb, brez primesi (brez vidnih tujih primesi), suha (brez zunanje vlage), brez tujega vonja in okusa, brez škodljivcev.

- Sadje in zelenjava mora biti ustrezno razvita in zrela ter primerna za uporabo brez dozorevanja.

- Ne sme vsebovati več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.

- Na zahtevo naročnika bo ponudnik predložil kemijski izvid o količinah pesticidov v živilu.

- Sadje in zelenjava mora biti pakirana v čisti embalaži (lesene ali kartonske zabojčke), vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe (razred, velikost, teža) in podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika.

- Transport mora biti izveden z ustrezno hlajenimi vozili tako, da se ohrani ustrezna kakovost.

- Nekvalitetna, poškodovana, neustrezno deklarirana živila bo naročnik zavrnil.

**ZELENJAVA IN SUHE STROČNICE**

Naročnik zahteva zelenjavo kvalitete razreda I. Pri krompirju naročnik izmenično naroča krompir rdeče, bele ali rumene sorte v nepovratni embalaži, krompir mora biti kalibriran z max 20% odpadka.

**JABOLKA IN HRUŠKE**

Naročnik bo naročal jabolka in hruške po zaporedju zorenja posameznih sort. Naročnik zahteva od ponudnikov jabolka ali hruške navedenih sort ekstra kakovosti. V primeru, da velikost (kaliber) jabolk posamezne sorte ekstra kakovosti presega težo 120 g, naročnik zahteva jabolka I. kvalitete. Jabolka in hruške morajo biti sveža, primerne zrelosti, nepoškodovana in zahtevnega kalibra.

**OSTALO SVEŽE IN SUHO SADJE**

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

**ZAMRZNJENA ZELENJAVA IN ZAMRZNJENO SADJE**

Zamrznjena zelenjava in sadje, ki se uporablja za predelavo v razne izdelke mora biti tehnološko zrela, zdrava, brez tujih primesi, brez tujega vonja in okusa, I. kvalitete. Zamrznjeno jagodasto sadje mora biti Roland kategorije. Pri predelavi se smejo uporabljati samo aditivi, ki jih dovoljuje pravilnik, prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov, prav tako niso dovoljeni konzervansi. Izpolnjeni morajo biti vsi pogoji o higienski neoporečnosti živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil.

Zelenjava in sadje morata biti pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur po zahtevah naročnika. Zamrznjena zelenjava in sadje mora smiselno ustrezati določilom za presno zelenjavo in sadje. Posamezni kosi morajo biti med seboj ločeni, brez znakov odmrzovanja in ponovnega zamrzovanja. Odmrznjena in ponovno zamrznjena živila ali premalo zamrznjena živila bo naročnik zavrnil. Izdelki morajo biti pripeljani s transportnimi sredstvi s hladilnimi napravami pri temperaturah pod – 18 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti;

**KONZERVIRANA ZELENJAVA IN KONZERVIRANO SADJE**

Vsa vložena zelenjava mora biti brez kemičnih konzervansov.

Vse vrste vloženega sadja in marmelad morajo biti brez kemičnih konzervansov in sladil. Sadeži v hruškovem in breskovem kompotu morajo biti brez olupkov in narezani na polovice, četrtine ali koščke plodov.

Pasterizirano sadje mora imeti barvo, vonj in okus, ki so lastni sadju, iz katerega je in ne sme vsebovati več kot 10% razkuhanih plodov. Minimalna količina sadja v kompotih naj bo vsaj 55 %.

Če na trgu obstajajo džemi oz. marmelade z najmanj 50% sadnega deleža je želeno, da ponudnik ponudi džeme oz. marmelade, ki imajo najmanj 50% sadnega deleža.

**Ostale zahteve:**

- Konzervirana zelenjava in sadje mora biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi, brez tujega vonja in okusa;

- Uporabljeni smejo biti samo tisti aditivi, ki jih dovoljuje pravilnik;

- Prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov, konzervansi in umetna sladila niso dovoljeni;

- Vsi dobavljeni izdelki morajo biti iste serije in ob dobavi uporabni najmanj še eno leto;

- Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil;

- Če so izdelki pakirani v pločevinke, morajo biti nepoškodovane, brez sledi rje, nabreklosti ali drugih poškodb, v nasprotnem primeru bo naročnik izdelke zavrnil;

- Ponujeni izdelki morajo biti na zalogi.

**SADNI SOKOVI**

Sokovi morajo biti označeni v skladu s predpisom. Izdelku je dovoljeno dodajanje vitaminov in mineralov v skladu s predpisom. Ponudniki ne smejo ponuditi sokov, ki vsebujejo umetna sladila in konzervanse.

Dobavljeni izdelki morajo biti iste serije.

Sadni sokovi s 100 % sadnim deležem morajo biti pasterizirani. Konzervansi, sladkor, med in umetna sladila ne smejo biti dodani. Ponudniki ne smejo ponuditi sokov, ki vsebujejo umetna sladila in konzervanse. K sadnemu soku v nepovratni embalaži 2dl mora dobavitelj priložiti slamico. Nepovratna embalaža za sokove mora biti tetra, pure, brick pak ali podobno. Prevoz izdelka je brez posebnosti.

**ŽITA, MLEVSKI IZDELKI, TESTENINE, ZAMRZNJENI IZDELKI IZ TESTA, KRUH IN PEKOVSKO PECIVO**

**ZAHTEVE NAROČNIKA:**

Prehranski artikli iz navedene skupine morajo ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, še posebej pa:

- pravilniku o kakovosti izdelkov iz žit,

- pravilniku o kakovosti finih pekovskih izdelkov in

- pravilniku o kakovosti pekovskih izdelkov.

- Izdelki iz žit morajo biti označeni v skladu s predpisi, ki urejajo označevanje živil in v skladu z drugimi predpisi;

- Mlevski izdelki ne smejo vsebovati živih in mrtvih skladiščnih škodljivcev, nečistoč živalskega izvora, nečistoč mineralnega izvora in ne več kot 0,5 % nečistoč rastlinskega izvora;

- Mlevski izdelki lahko vsebujejo največ 15 % vode. Barva, vonj, okus, morata biti značilna za vrsto žita;

- Testenine morajo imeti videz, okus, barvo in konsistenco značilno za posamezno vrst izdelka, lahko vsebujejo največ 13,5 % vode;

- Riževa zrnja se pri kuhanju ne smejo zlepiti in razkuhati, obdržati morajo svojo obliko razen pri sladkem belem rižu in lomljenem rižu, biti mora brez dodatnih tujih vonjev in okusov, lahko vsebuje največ do 15 % vode, ne sme vsebovati škodljivcev;

- Mlevski izdelki morajo biti pakirani v ustrezni čisti in nepoškodovani embalaži glede na zahteve naročnika;

- Naročnik si pridržuje pravico, da blago naroča po komadih in ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja.

Vsa žita in mlevski izdelki morajo biti pakirani v papirnatih vrečah zahtevane teže. Dobavitelj je dolžan dostavljati riž enake sorte. Naročnik naroča le testenine, izdelane iz durum pšenične moke.

Pri zamrznjenih izdelkih iz testa naročnik zahteva, da mora velikost posameznega kosa (cmoki, svaljki ipd.) omogočati oblikovanje velikosti otroške porcije. Zamrznjena peciva naroča naročnik po komadih in ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja. Dobavitelj je dolžan dostaviti blago v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami tako, da se hladilna veriga ne prekine.

Kruh in pečeno pekovsko pecivo – štruce kruha morajo biti narezane na rezine 1,5 cm in pakirane v prozorno folijo. Na željo naročnika je dobavitelj dolžan vse vrste pekovskega peciva prerezati za pripravo sendvičev. Cena preračunanega peciva mora biti enaka tisti, ki je navedena v predračunskem obrazcu. Deklaracije živil morajo biti prisotne na embalaži razsutega pekovskega peciva.

Ponudniki naj v svoji ceni upoštevajo morebitne posebne zahteve naročnika glede na konkretno sukcesivno naročilo (narezan kruh, prerezane žemlje…). Ponudnik mora, v primeru da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi skupinami 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.

**SLAŠČIČARSKI IZDELKI**

Prehranski artikli iz navedene skupine morajo ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, še posebej pa:

- pravilniku o kakovosti izdelkov iz žit,

- pravilniku o kakovosti finih pekovskih izdelkov in

- pravilniku o kakovosti pekovskih izdelkov

Vse vrste keksov morajo biti pakirane tako, kot je to zahtevano v predračunskem obrazcu in sicer tako, da se keksi ne lomijo, drobijo ali drugače poškodujejo.

Dobavitelj je dolžan dostaviti slaščičarske izdelke v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami, tako da se hladilna veriga ne prekine.

**SPLOŠNO PREHRAMBENO BLAGO**

Prehranski artikli iz navedene skupine morajo ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, še posebej pa:

- pravilniku o kakovosti čaja,

- pravilniku o kakovosti pecilnega praška, praška za puding in vanilijevega sladkorja,

- pravilniku o kakovosti kakavovih in čokoladnih izdelkov,

- pravilniku o kakovosti kavinih in cikorijinih ekstraktov

- pravilniku o medu in

- pravilniku o kakovosti kisa in razredčene ocetne kisline.

**JAJCA**

Jajca morajo ustrezati predpisom, ki urejajo zdravstveno ustreznost, označevanje, promet in kakovost živil, ter drugim predpisom. Jajca morajo biti sveža čista in suha, talne 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;

**ČAJI**

Čaji morajo imeti vonj po zeliščih in ne po plesni ali drugih primeseh. Čaji morajo biti brez konzervansov in aditivov. Ponujeni izdelki morajo biti na zalogi. Embalaža mora biti primerna, transport v prevoznih sredstvih za prevoz suhih živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil.

**Naročnik si pridržuje pravico, da vso blago po predračunu naroča po komadih in ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja.**