**TEHNIČNE SPECIFIKACIJE KOT DODATNE ZAHTEVE NAROČNIKA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Naziv gospodarskega subjekta: | |  | |
| Sedež (naslov) gospodarskega subjekta: |  | |

V zvezi z javnim naročilom **»Dobava kruha«** pod kazensko in materialno odgovornostjo izjavljamo, da bomo pri izvedbi dobav izpolnili oziroma izpolnjevali v nadaljevanju navedene zahteve naročnika ter druge zahteve naročnika, ki so zajete v predmetnem javnem naročilu.

1. **Splošne kakovostne zahteve**

Zahteve glede kakovosti so opisane v:

* Priročniku z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, ki je dostopen na spletni strani Ministrstva za zdravje: http://www.mz.gov.si/si/medijsko\_sredisce/novica/5805/
* tem obrazcu »Tehnične specifikacije«,
* obrazcu »Okvirni sporazum«;
* obrazcu »Predračun«.

Vsa ponujena živila sklopa kruh 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.

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. Ponudniki ne smejo ponuditi gensko spremenjenih živil.

Kakovostne zahteve iz priročnika z merili kakovosti za živila v vzgojno izobraževalnih ustanovah, so navedena  za posamezno živilo v obrazcu predračuna, skupne dodatne in specifične zahteve pa v nadaljevanju tega dokumenta.

Ponudnik mora zagotoviti v celotnem procesu proizvodnje, predelave, obdelave, pakiranja in skladiščenja živil, oziroma v delu, ki se nanaša na njegovo dejavnost, poslovanje v skladu z zahtevami HACCP sistema in organiziramo interno službo za kontrolo kakovosti živil in  izdelkov (tudi proizvodnje) in trgovanja (prodaje) z njimi, oz. mu mora to kontrolo vršiti pooblaščen  zavod  in druge pristojne službe.

1. **Tehnične zahteve naročnika**

-        Prevoz kruha in pekovskih izdelkov mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.

-        Način pakiranja kruha in pekovskih izdelkov mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu *»Predračun«* in vsemi veljavnimi predpisi.

-        Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.

-        Naročnik **ne zahteva rezanega kruha**. **Zahtevana oblika je štruca oz. enakovredna oblika**, kar bo naročniku omogočilo hitro in kvalitetno rezanje.

-         Kruh in pekovsko pecivo mora biti označeno  v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.

-         Pri označevanju kruha in pekovskega peciva pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil ter kakovost kruha in pekovskega peciva.

-        V skladu s Pravilnikom o kakovosti pekovskih izdelkov, mora označba pekovskega izdelka vsebovati tudi navedbo snovi, ki pekovskemu izdelku spremeni barvo, značilno za moko (npr. praženi slad), ki je bila uporabljena in sicer ne glede na to, ali šteje snov za aditiv ali ne.

-          Kruh in pekovsko pecivo mora biti označeno  (od 13.12.2014) tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011 in Uredbo Komisije (ES) št. 1129/2011.

**Naročnik ima pravico kadarkoli med izvajanjem pogodbe preverjati vsak posamezen kakovostni parameter. V ta namen od ponudnika lahko zahteva dodatna/druga dokazila (izvide analiz, potrdila, tehnološki list, certifikate…) oziroma ob neustreznem dokazovanju na stroške ponudnika, ponujeno kvaliteto preveri sam.**

1. **Kakovostne zahteve za živila v vzgojno izobraževalnih ustanovah**

-          Kruh in pekovsko pecivo naročnik zahteva, da je dnevno sveže.

-          Kruh in pekovsko pecivo mora biti narejeno iz moke različnih tipov, vode, kvasa in soli. Kot dodatne sestavine kruha so lahko tudi druga živila, ki jih opredeljujejo pravilniki.

-          Kruh in pekovsko pecivo mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti kruha in pekovskega peciva in zahtevami naročnika.

-          Kruh in pekovsko pecivo mora biti primerno pečeno, z lepo zapečeno skorjo in  ne zažgano. Okus in vonj morata biti prijetna in značilna za posamezen tip kruha oziroma posamezno vrsto pekovskega peciva, prav tako mora biti primerna tekstura kruha oziroma pekovskega peciva.

-          Kruh in pekovsko pecivo mora vsebovati le vrsto in količino posameznega aditiva v skladu z veljavnimi predpisi. Uporaba barvil ni dovoljena.

-          Osnovne, dodatne surovine in vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam Pravilnika o kakovosti pekovskih izdelkov. Konzervansi in barvila niso dovoljeni.

-          Videz, okus, vonj, barva in konzistenca mora biti značilna za posamezno vrsto kruha.

1. **Embalaža in prevoz**

Embalaža in prevozi (prevozna sredstva in osebe) vseh živil ali izdelkov morajo bit v skladu z veljavno zakonodajo in izvedeni v primernem prevoznem sredstvu ter v skladu s HACCP sistemom in vsemi spremljajočimi higienskimi programi, ki veljajo za živila in izdelke v prometu.

Obveznost dobavitelja odvoza povratne in nepovratne embalaže je takoj po izpraznitvi ali najkasneje ob naslednji dobavi.

Izdelki morajo biti dostavljeni v embalaži, ki je okolju prijazna (iz recikliranih materialov in obnovljivih surovin) ter skladna z veljavnimi predpisi.

1. **Naročanje in dostava**

Naročnik bo živila (kruh) naročal vsakodnevno po elektronski pošti ali po telefonu.

Ponudnik mora naročniku omogočiti tudi dostavo po posameznem komadu določenega živila.

Odzivni čas za potrditev naročila je dve uri od oddaje naročila.

**Odzivni čas za dobavo je en delovni dan.** V primeru reklamacije je odzivni čas dve uri od prejema reklamacije oziroma ustrezno več, če tako določi naročnik.

**ČAS DOSTAVE:**

**Izbrani dobavitelj bo moral živila dostavljati vsak dan, od ponedeljka do petka.**

Naročnik bo živila praviloma naročal dnevno v časovnem terminu od 7.00 ure do 11.00 ure.

**Dobaviteljev odzivni čas je naslednji delovni dan, in sicer mora opraviti dostavo naslednji delovni dan po prejetem naročilu.**

**Čas dostave, v katerem mora dobavitelj opraviti dobavo, je v centralni kuhinji Najdihojca in v centralni kuhinji Janina med 5.00 in 6.00 uro. V kuhinji Mojca in v kuhinji Živ Žav pa je čas dobave med 5.30 uro in 6.00 uro.**

**LOKACIJE DOSTAVE:**

Dostava živil bo potekala na štiri lokacije.

Naročnik bo naročal preko svojih enot, ki so navedene v spodnji tabeli. Vsaka enota bo naročala zase, dobavitelj pa bo dobavljal vsaki enoti posebej.

|  |
| --- |
| Centralna kuhinja Najdihojca, Ulica Nikole Tesle 4, 4000 Kranj |
| Centralna kuhinja Janina, Kebetova 9a, 4000 Kranj |
| Kuhinja Mojca, Ulica Nikole Tesle 2 , 4000 Kranj |
| Kuhinja Živ Žav, Jernejeva 14 , 4000 Kranj |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kraj: |  | Ime in priimek odgovorne osebe: |
| Datum: | Žig | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Podpis odgovorne osebe |