

Koper, 14.12.2022

ZADEVA: VABILO K ODDAJI PONUDBE o zagotavljanju prehrane za zaposlene Skupine Luka Koper in ostale koristnike in najem prostorov za te namene

Naročnik: Luka Koper, pristaniški in logistični sistem, d.d., Vojkovo nabrežje 38, 6501 Koper

Predmet vabila: Predmet vabila je izbor najugodnejšega ponudnika za zagotovitev prehrane za zaposlene Skupine Luka Koper in ostale koristnike in najem prostorov za te namene. Vsebina zahtevane ponudbe in natančen opis predmeta naročila se nahaja v prilogi št. 4.

Merila za izbor najugodnejše ponudbe:

1. Osnovna merila:

- Ponujena cena mesečne najemnine za poslovne prostore na območju proste cone Luke Koper in ponujena cena za menuje po priloženem vzorčnem jedilniku v odvisnosti od cene najemnine (izhodiščna cena za najem poslovnih prostorov znaša 8,00 EUR/m²). Ponuditi je potrebno dve ceni najema in 2 x po 4 cene za menuje po priloženem vzorčnem jedilniku, in sicer:
 - o A: Ponudba za najem prostorov brez subvencije: ponudi se ceno mesečne najemnine (brez DDV) in povprečno prodajno ceno 4-ih tedenskih menujev vključno z juho (cena posameznega obroka ne sme presegati 80% zakonsko določene najvišje cene nadomestila za prehrano) in
 - o B: Ponudba za najem prostorov s subvencijo družbe Luka Koper d.d.: navede se predlagani delež (v %) subvencije najemnine družbe Luka Koper d.d., medtem ko se za ponujeni znesek preostalega dela najemnine upošteva ponujeni znesek pod točko A (brez DDV). Nato se ponudi še novo povprečno prodajno ceno 4-ih tedenskih menujev (naročnik na ta način preveri kako višina subvencije vpliva na ceno obroka).
- Urnik delovanja delilnice na PC KT med 9.-12. uro in med 15.-19. uro vsak delovni dan od ponedeljka do petka ter med 9.-12. uro vsako soboto; delovanje bara na PC KT med 7.- 19. uro vsak dan; delovanje delilnice na PC TRTT (po prenovi) med 9.-12.uro vsak delovni dan od ponedeljka do petka.
- Zagotovitev kartičnega poslovanja (POS terminal in ponudnikova kartica dobroimetja).
- Reference (zaželeno s podjetji, ki zagotavljajo več kot 300 malic dnevno).
- Vtis in ocena na osnovi ogleda na lokaciji ponudnika.

2. Opcijska merila:

- Zagotavljanje prehrane na območju proste cone Luke Koper z uporabo mobilne kuhinje (»food truck«): na območju pristanišča je zaželena oskrba z mobilno enoto kuhinje na več lokacijah

na katerih so zagotovljena priključna mesta (odtok, priključek na električno omrežje, mize, stoli...) in prostor za prehranjevanje. Oskrba z mobilno enoto kuhinje je zaželena predvsem na lokaciji delilnice PC TRTT do začetka izvajanja prenove in v bližnji okolici po začetku izvajanja prenove do zaključka prenove,

- Zagotavljanje prehrane na območju proste cone Luke Koper z uporabo prostorov v objektu Pristan: trenutni ponudnik prehrane na območju koprskega pristanišča uporablja prostore družbe Luka Koper d.d., ki se nahajajo v objektu Pristan, ki leži na nepremičnini s parc. št. 1368/2, k.o. Koper, za potrebe kuhanja vseh obrokov, ki jih nato prevaža v delilnici hrane na PC KT in na PC TRTT. V kolikor potrebuje ponudnik poslovne prostore za izvajanje dejavnosti zagotavljanja prehrane na območju koprskega pristanišča, v ponudbi doda tudi ponudbeno ceno mesečne najemnine za objekt Pristan. Objekt ni opremljen.
- Zagotavljanje delovanja bara na PC KT po 19. uri (upoštevajo se samo polne ure): redni urnik obratovanja bara na PC KT predvideva obratovanje med 7. in 19. uro, vsak dan. Ker se določene naloge v Luki Koper izvajajo 24h na dan, je v družbi organizirano dvoizmensko in troizmensko delo, ki omogoča nemoten potek procesa. Vsled navedenega obstaja potreba po zagotovitvi toplih napitkov in suhih obrokov tudi v nočnem času. Ponudnik lahko ponudi delovanje bara na PC KT tudi po 19. uri in to vključi v svojo ponudbo.
- Zagotavljanje dodatne ponudbe prehrane, in sicer pizza (vsaj 5 različnih), ocvrti lignji s prilogo, burger, orada na žaru s prilogo, brancin na žaru s prilogo, dunajski zrezek (piščančji, svinjski, puranji) s prilogo, roastbeef s prilogo, zelenjavni polpeti s prilogo,...Ponudnik lahko ponudi dodatno ponudbo k obveznim jedilnikom. Zgoraj naštetá ponudba je obvezna dodatna ponudba, ponudnik pa lahko razširi dodatno ponudbo po lastni izbiri.

Vsa opcjska merila ponudnikom prinašajo dodatne točke pri ocenjevanju najugodnejšega ponudnika.

Pogoji za izbor ponudnika:

- Ponudnik mora podati izjavo, da bo zagotavljal strokovne zahteve kakovosti in upošteval sodobne prehranske smernice za delavce in pripravljá uravnotežene jedilnike, ki so prilagojeni hranilnim in energijskim potrebam delavcev glede na težavnostno stopnjo dela, ki ga delavec opravlja (Priloga 10).
- Zavarovanje opreme in odgovornosti poslovanja.
- Lasten informacijski sistem za vodenje poslovanja.
- Za zavarovanje plačil najemnine, mora ponudnik v roku osem (8) delovnih dni po podpisu pogodbe predložiti instrument finančnega zavarovanja (originalno brezpogojno, nepreklicno bančno garancijo, unovčljivo na prvi poziv, izdelano po Enotnih pravilih za garancije na poziv (EPGP, revizija iz leta 2010) ali enakovredno kavcijsko zavarovanje zavarovalnice) v višini trimesečne najemnine z DDV, povečano za 20% iz naslova plačila pripadajočih obratovalnih stroškov, vse z veljavnostjo vsaj še devetdeset (90) dni po izteku veljavnosti pogodbe, sicer lahko naročnik brez kakršnih koli obveznosti do ponudnika odstopi od pogodbe.
- Za izkazano resnost ponudbe **mora ponudnik priložiti potrdilo o plačani varščini** v višini 15.000,00 EUR z obvezno navedbo «varščina za razpis prehrana», ki se ne obrestuje, na transakcijski račun naročnika št. SI56 1010 0000 0001 935 pri Banki Intesa Sanpaolo d.d.. Varščina, ki jo vplačajo ponudniki za izkazovanje resnosti svoje ponudbe se:
 - o Izbranemu ponudniku neobrestovana vrne v 15-ih dneh po podpisu pogodbe in zagotovitvi zgoraj navedenih instrumentov finančnega zavarovanja,
 - o Neizbranemu ponudniku, neobrestovana vrne na njegov transakcijski račun v roku 15. dni od poteka roka za izbiro najugodnejšega ponudnika, torej od 20.12.2022,
 - o Izbranemu najugodnejšemu ponudniku, ki iz neopravičljivih razlogov ne bi sklenil pogodbe o zagotavljanju prehrane za zaposlene Skupine Luka Koper in ostale koristnike in najem prostorov za te namene v skladu s predmetnim pozivom, se varščina ne vrača, oziroma se varščina zadrži.

Jamčevalni zahtevki:

Ponudnik se zavezuje ves čas trajanja najema zagotavljati pravočasno in kvalitetno storitev oskrbe s prehrano na področju Luke Koper. V primeru, da bi izbrani ponudnik, iz neopravičenih razlogov, prenehal z izvajanjem pravočasne in kvalitetne storitve oziroma, da izbrani ponudnik tudi po pisnem opozorilu naročnika, ne bi nadaljeval z izvajanjem pravočasne in kvalitetne storitve, sme naročnik po lastni izbiri uveljaviti jamčevalni zahtevek, in sicer lahko:

- vztraja, da mora izvajalec izvesti pravočasno in kvalitetno storitev, v zvezi s čimer ni dolžan izvajalcu posredovati nobenega dodatnega ali novega obvestila ali zahtevka,
- storitev odda drugemu zunanjemu izvajalcu in od izvajalca zahteva povrnitev stroškov, ki so nastali zaradi tega,
- odstopi od pogodbe iz razlogov v sferi izvajalca in zahteva povračilo škode.

Za zavarovanje izvajanja pravočasne in kvalitetne storitve oskrbe s prehrano mora ponudnik ob podpisu pogodbe, naročniku predložiti instrument finančnega zavarovanja (originalno brezpogojno, nepreklicno bančno garancijo, unovčljivo na prvi poziv, izdelano po Enotnih pravilih za garancije na poziv (EPGP, revizija iz leta 2010) ali enakovredno kavcijsko zavarovanje zavarovalnice) v skupnem znesku 15.000,00 EUR z DDV, ki ga, v kolikor ne pride do uveljavitve jamčevalnega zahtevka, naročnik vrne izvajalcu 30 dni po izteku veljavnosti pogodbe.

V vsakem primeru ima naročnik pravico zahtevati od izvajalca tudi povrnitev vse preostale škode, ki neposredno ali posredno nastane zaradi ne-izvedbe storitve.

Navodila: Ponudbo in ponudbeni predračun izpolnite tako, da vpišete ponudbeno ceno mesečnega najema na kvadratni meter (izraženo v enoti EUR/m²) brez DDV in ponudbeno povprečno prodajno ceno 4-ih tedenskih menu-jev vključno z juho (cena posameznega obroka ne sme presegati 80% zakonsko določene najvišje cene nadomestila za prehrano).

Najemnik je poleg najemnine dolžan plačevati tudi vse pripadajoče stroške obratovanja na vseh najetih lokacijah (porabo vode, elektrike, odvoz smeti, telekomunikacijske storitve,...) neposredno dobavitelju oz. naročniku, tam kjer mu jih le ta prefakturira. Ocena teh stroškov znaša mesečno cca 5.000,00 EUR (brez DDV) na lokaciji PC KT, ki je bila prenovljena. Prav tako je najemnik za najete prostore naročniku dolžan plačevati nadomestilo za uporabo stavbnega zemljišča (ocena 110,00 EUR/mesec za lokacijo PC KT), vzdrževanje prostorov in opreme ter izvajanje zakonsko zahtevanih pregledov.

Opcija ponudbe: Ponudba mora biti veljavna najmanj 3 mesece od datuma odpiranja ponudb.

Rok za začetek izvedbe del: najpozneje 01.02.2023, oziroma v dogovoru s ponudnikom.

Trajanje pogodbe: Pogodba o zagotavljanju prehrane za zaposlene Skupine Luka Koper in ostale koristnike in najem prostorov za te namene bo podpisana za obdobje 4-ih let z možnostjo podaljšanja.

Rok plačila najemnine je 15 dni od datuma opravljene storitve.

Način fakturiranja: Obračun najemnine za tekoči mesec ter obračun ostalih tekočih stroškov za pretekli mesec se opravi do 10. dne v mesecu.

Postopek po odpiranju ponudb: Odpiranje ponudb ne bo javno.

Odpiranje ponudb bo vodila Komisija. Nepravočasnih, formalno nepopolnih in nepravilnih ponudb Komisija ne bo upoštevala. V primeru, da bo Komisija pri pregledu ponudb ugotovila, da ponudba ni

popolna v delu, ki bistveno ne odstopa od pogojev predmetnega vabila, bo ponudnik pozvan na dopolnitev. Rok za dopolnitev ponudbe bo 5 dni od prejema poziva za dopolnitev.

Razpisovalec bo najkasneje do 06.01.2023 pregledal ponudbe in opravil morebitne pogovore in pogajanja z najugodnejšimi ponudniki. V obdobju pogajanj bo naročnik pozval ponudnike, da mu omogočijo testiranje ponujenih artiklov in ogled morebitnih ostalih obratov v kolikor le ti obstajajo. Nadalje bo v osmih delovnih dneh obvestil vse ponudnike o izidu tega javnega vabila; ponudniki bodo o tem, ali je bila njihova ponudba najugodnejša, obveščeni pisno po pošti; obvestilo najugodnejšemu ponudniku ni izjava lastnika o tem, da to ponudbo sprejema, če to ni v njem izrecno zapisano.

Predložitev ponudbe:

Ponudbo pošljite na naslov Luka Koper d.d, Vojkovo nabrežje 38, 6501 Koper ali predložite v Ekspedit, v prvem nadstropju upravne stavbe Luke Koper d.d, najkasneje do dne **23.12.2022 do 12:00** ure v zaprti kuverti, z nalepljeno etiketo za naslavljanje ponudbe (priloga št. 3).

Kontaktna oseba naročnika je Martina Anderluh (telefon: 05/66-56-438, e-pošta: martina.anderluh@luka-kp.si).

Odpiranje ponudb NI javno. Nepravočasno prispele ponudbe bodo neodprte vrnjene oz. zavrnjene.

Luka Koper d.d. lahko kadarkoli, brez navajanja razloga, ustavi postopek razpisa za zagotavljanje prehrane za zaposlene Skupine Luka Koper in ostale koristnike in najem prostorov za te namene.

Luka Koper d.d. si pridružuje pravico, da ne izbere nobenega ponudnika, ne da bi za to morala navajati razloge.

Obveznost Luke Koper d.d. skleniti pogodbo o najemu z najugodnejšim ponudnikom je izključena, četudi ponudnik izpolnjuje vse razpisne pogoje.

Ponudnik ni upravičen do povračila stroškov za pripravo ponudbe.

Za sodelovanje se vam že vnaprej zahvaljujemo.

Luka Koper d.d.

Priloge:

1. Ponudba ponudnika s predračunom
2. Podatki o ponudniku
3. Etiketa za naslavljanje ponudbe
4. Pogoji za oskrbo s prehrano delavcev na področju koprskega pristanišča
5. Primer Jedilnika za oblikovanje cene posameznega obroka
6. Lokacije delilnic hrane na območju pristanišča
7. Tloris delilnice hrane na PC KT
8. Seznam opreme v delilnici hrane na PC KT
9. Tloris delilnice hrane na PC TRTT
10. Strokovne zahteve kakovosti in priporočila za načrtovanje delavskih malic

PRILOGA ŠT. 1: PONUDBA PONUDNIKA

št. ponudbe: _____

Predmet naročila : Ponudba za oskrbo s prehrano za zaposlene Skupine Luke Koper in ostale koristnike in najem prostorov za te namene

Naročnik: Luka Koper d.d., Vojkovo nabrežje 38, 6501 Koper

Ponudnik :

A. Ponudba za najem prostorov brez subvencije

1. Ponudbena cena najema na mesec (izhodiščna cena je 8,00 EUR/m²)

ponudbena cena (brez DDV) : **EUR/m²**

Ponudbena cena ne vključuje obratovalnih stroškov najetih prostorov in NUSZ ter predvidenega vzdrževanja. Ponudbena cena obsega v prvi fazi najem delilnice hrane na PC KT, v drugi fazi, po zaključku prenove, pa tudi najem delilnice hrane na PC TRTT.

2. Povprečna ponudbena cena za vzorčni jedilnik – 4 menuji in dnevna juha (priloga 5)

	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4
PRODAJNA CENA V EUR				

Pri navedbi cene menu-ja, navedite povprečno ceno, in sicer npr. za MENU 1 navedite povprečno ceno vseh 7-ih menujev, ki se nahajajo v prilogi št. 5 pod oznako MENU 1. Cene morajo ostati nespremenjene 6 mesecev.

3. Ponudba velja za mesečno najemnino.
4. Ponudba velja 8 mesecev po roku za oddajo ponudb.
5. Izvajanje naročila se obvezujemo pričeti najpozneje 01.02.2023 oziroma v dogovoru s ponudnikom.
6. Oskrbo s prehrano bomo izvajali tako, kot je navedeno v ponudbi in je ne bomo prenesli na drugega izvajalca.
7. Rok plačila najemnine je 15. dan po prejemu posameznega računa.

B. Ponudba za najem prostorov s subvencijo družbe Luka Koper d.d.

8. Ponudbena cena najema na mesec

delež najemnine, ki naj ga subvencionira Luka Koper d.d.:

% od izhodiščne cene 8 EUR/m²

Ponudbena cena (brez DDV) je ista kot ponudbena cena najema pod točko A in znaša:

EUR/m²

Ponudbena cena ne vključuje obratovalnih stroškov najetih prostorov in NUSZ ter predvidenega vzdrževanja. Ponudbena cena obsega v prvi fazi najem delilnice hrane na PC KT, v drugi fazi , po zaključku prenove, pa tudi najem delilnice hrane na PC TRTT.

9. Ponudbena cena za vzorčni jedilnik – 4 menuji in dnevna juha (priloga 5)

	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4
PRODAJNA CENA V EUR				

Pri navedbi cene menu-ja, navedite povprečno ceno, in sicer npr. za MENU 1 navedite povprečno ceno vseh 7-ih menujev, ki se nahajajo v prilogi št. 5 pod oznako MENU 1. Cene morajo ostati nespremenjene 6 mesecev.

10. Ponudba velja za mesečno najemnino.

11. Ponudba velja 8 mesecev po roku za oddajo ponudb.

12. Izvajanje naročila se obvezujemo pričeti najpozneje 01.02.2023 oziroma v dogovoru s ponudnikom.

13. Oskrbo s prehrano bomo izvajali tako, kot je navedeno v ponudbi in ga ne bomo prenesli na drugega izvajalca.

14. Rok plačila najemnine je 15. dan po prejemu posameznega računa.

Datum:

Ponudnik

Kraj:

.....
(podpis pooblaščenice osebe)

PRILOGA ŠT. 2: PODATKI O PONUDNIKU

Firma / ime	
Naslov	
Zakoniti zastopnik oziroma oseba pooblaščen za podpis pogodbe	
Matična številka	
Identifikacijska številka za DDV	
Številka transakcijskega računa	
Telefon	
Fax	
E-pošta	

Datum:

Kraj:

Žig:

Ponudnik

.....
(ime in priimek pooblaščen osebe).....
(podpis)

PRILOGA ŠT. 3: ETIKETA ZA NASLAVLJANJE PONUDBE

Izpolniti (naziv in naslov pošiljatelja), izrezati in nalepiti na kuverto oz. ovitek !

<p><i>Pošiljatelj:</i> Naziv: Naslov:</p>	<p>Prispetje ponudbe (izpolni prejemnik) : Datum: _____ Ura: _____ Zap. št.: _____ Podpis: _____ žig</p>
<p>Ponudba za zagotovitev prehrane za zaposlene skupine Luke Koper in ostale koristnike in najem prostorov za te namene</p>	<p><i>Prejemnik :</i> Luka Koper d.d. Vojkovo nabrežje 38 6501 Koper</p>
<p>NE ODPIRAJ - PONUDBA !</p>	

PRILOGA ŠT. 4: Pogoji za oskrbo s prehrano delavcev na področju kopskega pristanišča

V Luki Koper d.d. iščemo ponudnika za zagotovitev zdrave prehrane na delovnem mestu za okvirno 400-500 obrokov. Število zaposlenih in potencialnih kupcev je cca 2500, v okviru Skupine Luke Koper pa cca 2.000. Pogodba se bo sklenila predvidoma konec decembra, za obdobje 4 (štiri) let z možnostjo podaljšanja.

Svojim zaposlenim želimo zagotoviti predvsem raznovrstne in kvalitetno pripravljene obroke.

Tehnična specifikacija kuhinje in razdelilnih mest

Nepremičnine, ki so predmet najema v naravi predstavlja: Delilnica hrane s kuhinjo na profitnem centru Kontejnerski terminal - PC KT in delilnica hrane na profitnem centru Terminal razsutih in tekočih tovorov – PC TRTT (Priloga 6 delilnice hrane).

Delilnica hrane s kuhinjo na PC KT je bila prenovljena v začetku letošnjega leta. V objektu se oddajajo prostori priročne kuhinje, jedilnice in pomožnih prostorov v skupni izmeri 308,15 m². (Priloga 7 – Tloris Delilnice hrane na PC KT). Delilnica je opremljena z vsemi vgradnimi elementi, stroji,... (Priloga 8 - Seznam opreme v delilnici hrane na PC KT). Drobní inventar in premične aparature ter pripomočki niso predmet najema.

Delilnica hrane s kuhinjo na PC TRTT bo predmet najema po prenovi, ki je predvidena do poletja leta 2023. Obsegala bo cca 115,00 m² in bo tako kot delilnica hrane s kuhinjo na PC KT, opremljena z vsemi vgradnimi elementi, stroji,...Po prenovi, bo z izbranim ponudnikom podpisan aneks k pogodbi za najem prenovljene delilnice PC TRTT, skladno z dejanskimi površinami.

Na območju pristanišča je zaželena oskrba z mobilno enoto kuhinje na več lokacijah na katerih so zagotovljena priključna mesta (odtok, priključek na električno omrežje,..) in prostor za prehranjevanje. Oskrba z mobilno enoto kuhinje je zaželena predvsem na lokaciji delilnice PC TRTT do začetka izvajanja prenove.

Vse prostore, ki so predmet najema kot tudi lokacije izvajanja storitve oskrbe s prehrano si lahko ogledate po predhodni najavi pri kontaktni osebi naročnika.

Pregled trenutnega stanja

Na območju pristanišča je dnevno v povprečju prodanih 400 obrokov in sicer:

1. PC KT: 380 obrokov/dan, z največjim obiskom od 09. do 12. ure in od 15. do 19. ure. Največji obisk jedilnice beležijo med drugo polovico I. in prvo polovico II. izmene, ko so delovni procesi najintenzivnejši.
2. PC TRTT: 10-20 obrokov/dan. Po prenovi pričakujemo povečan obseg zaradi zagotovitve pogojev za opravljanje dejavnosti. Urnik delovanja jedilnice je od 9. ure do 12. ure.

Povpraševanje bo vedno zgoščeno v I. in II. izmeni, ko se v pristanišču nahaja največje število oseb vpletenih v delovne procese.

Ponudnik prehrane mora zagotavljati naslednje:

- Poznavanje prehranjevalnih navad zaposlenih.
- Spodobnost in možnost delne priprave prehrane na lokaciji in pred gosti.
- Pestra stalna ponudba in bogata dodatna ponudba jedi z upoštevanjem želja zaposlenih.
- Obratovanje kuhinje na PC KT med 9.-12. uro in med 15.-19. uro vsak delovni dan od ponedeljka do petka ter med 9.-12. uro vsako soboto; obratovanje gostinskega dela delilnice na PC KT oz. bara med 7.- 19. uro vsak dan; obratovanje delilnice na PC TRTT (po prenovi) med 9.-12.uro vsak delovni dan od ponedeljka do petka.

- Zagotavljanje kakovosti in varnosti hrane v skladu HACCP in ISO standardi z lastno službo za kakovost in gastronomijo.

Preverjanje s strani naročnika

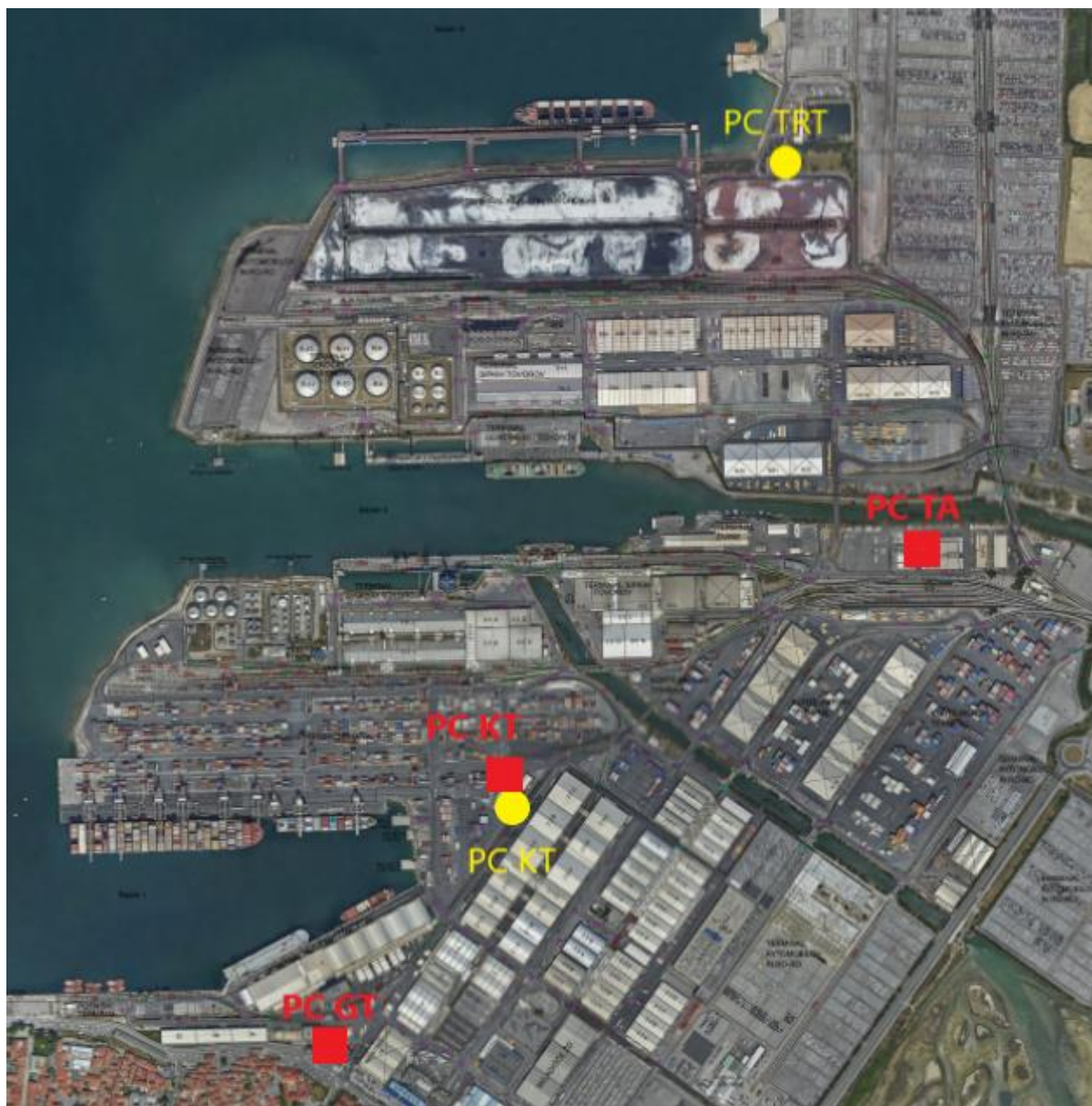
1. Ponudnik priprave obrokov mora naročniku najmanj štirikrat letno na vsaki lokaciji omogočiti nenapovedano organoleptično kontrolo prostorov, surovin, tehnoloških postopkov priprave, osebja in kontrolo temperature obrokov pred deljenjem na vsaki lokaciji. Kontrolo bo s strani naročnika naredil strokovnjak s področja priprave hrane v večjih obratih in poznavanjem HACCP sistema velikih kuhinj.
2. Ponudnik priprave obrokov mora na morebitno naročnikovo pisno zahtevo pooblaščenim osebam naročnika v roku štirih (4) dni predložiti dokumentacijo nadzora sistema varnosti in kakovosti živil za vse obroke tekom celotnega pogodbenega obdobja.
Primer: Ponudnik priprave obrokov mora na naročnikovo pisno zahtevo pooblaščenim osebam naročnika predložiti v roku štirih (4) dni zadnje mikrobiološke izvide brisov trupov in kemijske preiskave mesa ter dokumentacijo o sistemu nadzora nad proizvodnjo po načelih HACCP za vse ponujene izdelke tekom celotnega pogodbenega obdobja. To dokumentacijo ponudnik pridobi od dobavitelja mesa.
3. Ponudnik priprave obrokov bo dvakrat (2) letno na vsaki lokaciji poskrbel za sanitarno higienski pregled delovnih in pomožnih živilskih prostorov, opreme in delovnih sredstev s poudarkom na vzdrževanju higiene ter z odvzemom ustreznih vzorcev za mikrobiološki pregled (skupaj: 45 brisov na snažnost) in kemijske analize tople malice (3 x 1 vzorec posameznega ponujenega menija), o hranilnih vrednostih (energijsko vrednost, beljakovine, maščobe, ogljikove hidrate..). Analize izvede akreditiran laboratorij – Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano (NLZOH) s katero ponudnik obrokov sklene pogodbo o nadzoru in v njem opredeli obseg nadzora. Pri tem ponudnik priprave toplih obrokov soglaša, da se bo vzorčenje izvedlo vsakokrat nenapovedano v dogovoru naročnik- NLZOH.
4. Ponudnik priprave obrokov mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani pooblaščenih oseb naročnika (kontaktni osebi s strani naročnika sta: Tea Boškin in Martina Anderluh) ter podati v sedmih (7) dneh pisni odgovor na reklamacije. Če je vzrok reklamacije pri dobavitelju surovin, mora ponudnik priprave obrokov pridobiti odgovor od dobavitelja in ga posredovati naročniku. Dobavitelj mora podati pisni odgovor na reklamacije v roku štirih (4) dni od prejema reklamacijskega zapisnika.
5. V primeru suma na potvorbe ali prikrivanja, bo naročnik na stroške ponudnika zahteval ustrezne analize in pregled s strani sanitarne inšpekcije na stroške ponudnika.

PRILOGA ŠT. 5: Primer Jedilnika za oblikovanje cene posameznega menuja

TEDENSKI OSNOVNI JEDILNIK št.1 standardni obrok POLETJE										
	dnevna juha		MENI 1		MENI 2		MENI 3 (VEG)		MENI 4 (NA ŽLICO)	
PONEDELJEK	250g	GOVEJA JUHA Z REZANCI	300g	POLNJENA PAPRIKA	150g	GOVEJI STEAK V ČEBULNI OMAKI	300g	POLENJENA PAPRIKA S SKUTO	350g	PAŠTA FIŽOL
	250g	KORENČKOVA JUHA Z ZDROBOM	250g	PIRE KROMPIR	250g	OCVRTI NJOKI (SVALJKI)	250g	KUS KUS Z ZELIŠČI	120g	KRUH
1			100g	ZELENA SOLATA	150g	ZELENA SOLATA	100g	ZELENA SOLATA	150g	SKUTINI ŠTRUKLJI
			150g	SEZONSKO SADJE	150g	SEZONSKO SADJE	150g	SEZONSKO SADJE	150g	SEZONSKO SADJE
TOREK	250g	GOVEJA JUHA Z ZDROBŽLIČNIKI	200g	HAMBURGER	150g	TELEČJA PEČENKA	300g	ŠPINAČNI RAVIOLI /TORTELINI	350g	PIŠČANČJA OBARA
	250g	ČEBULNA JUHA	120g	LEPINJA	250g	PEČEN KROMPIR Z OLUPKOM	150g	MEŠANA SOLATA	200g	VODNI ŽLIČNIKI
2			150g	MEŠANA SOLATA	150g	MEŠANA SOLATA	150g	SEZONSKO SADJE	150g	SEZONSKO SADJE
			150g	SEZONSKO SADJE	150g	SEZONSKO SADJE				
SREDA	250g	GOVEJA JUHA S KROGLICAMI	350g	GOVEJI RAGU Z ZELENIJAVO	150g	OCVRT SVINJSKI ZREZEK	300g	KROMPIRJEVI SVALJKI S ČIČERIKO	350g	MINEŠTRA Z GOVEJIM MESOM
	250g	GOBOVA KREMNA JUHA	250g	PERESNIKI (TESTENINE)	250g	DUŠEN RIŽ Z GRAHOM	150g	STROČJI FIŽOL V SMETANOVI OM	120g	KRUH
3			150g	ZELENA SOLATA S PAPRIKO	150g	PARADIŽNIKOVA SOLATA	150g	ZELENA SOLATA S PAPRIKO	120g	TIRAMISU
			150g	SEZONSKO SADJE	150g	SEZONSKO SADJE	150g	SEZONSKO SADJE	150g	SEZONSKO SADJE
ČETRTEK	250g	GOVEJA JUHA Z ZVEZDICAMI	350g	PIZZA DOMAČA MARGERITA	150g	PURAN V SIROVI OMAKI	350g	ZELENIJAVNA MUSAKA	350g	KROMPIRJEV GOLAŽ
	250g	GRAHOVA KREMNA JUHA	150g	MEŠANA SOLATA	250g	KROMPIRJEVI SVALJKI	150g	PARADIŽNIK V SOLATI	120g	KRUH
4			150g	SEZONSKO SADJE	150g	SEZONSKA SOLATA	150g	SLADOLED	120g	SLADOLED
					150g	SEZONSKO SADJE				
PETEK	250g	GOVEJA JUHA S FRITATI	300g	PURANOVI KOŠČKI S PAPRIKO	250g	RIBA (ORADA) NA ŽARU	200g	OCVRTA CVETAČA	350g	BURANJA Z MESOM
	250g	ČESNOVA KREMNA JUHA	250g	KITAJSKI RIŽEVI REZANCI	350g	BLITVA S KROMPIRJEM	150g	TOPLE KUMARE V OMAKI	120g	KRUH
5			150g	MEŠANA SOLATA	150g	SEZONSKO SADJE	150g	PARADIŽNIKOVA SOLATA	120g	PANACOTA Z JAGODIČJEM
			150g	SEZONSKO SADJE			150g	SEZONSKO SADJE		
SOBOTA	250g	GOVEJA JUHA Z RIBANO KAŠO	350g	MESNA LAZANJA	200g	PEČEN PIŠČANEC	350g	GOBOV GOLAŽ S TOFUJEM	350g	RIČET Z MESOM
	250g	BROKOLJEVA KREMNA JUHA	150g	ZELJE V SOLATI S KORENJEM	250g	GRATINIRAN KROMPIR	250g	KRUHOVI CMOKI	120g	KRUH
6			120g	SLADOLED	150g	BROKOLI V PRIKUIHI NA MASLU	150g	SEZONSKO SADJE	120g	JABOLČNI ZAVITEK
					150g	SEZONSKO SADJE				
NEDELJA	250g	GOVEJA JUHA Z VLIIVANCI	400g	SVINJSKA RIŽOTA Z ZELENIJAVO	150g	SVINJSKI ZREZEK V VRT. OMAKI	400g	ZELENIJAVNA MINEŠTRA	250g	VAMPI PO TRŽAŠKO
	250g	ZELENIJAVNA MINEŠTRA	150g	RDEČA PESA V SOLATI	250g	ŠIROKI REZANCI - VALVICE	200g	MARELIČNI CMOKI	200g	PEČENA POLENTA
7			150g	SEZONSKO SADJE	150g	PARADIŽNIKOVA SOLATA	150g	SEZONSKO SADJE	150g	SEZONSKO SADJE
					150g	SEZONSKO SADJE				

PRILOGA ŠT. 6: Lokacije delilnic hrane na območju pristanišča

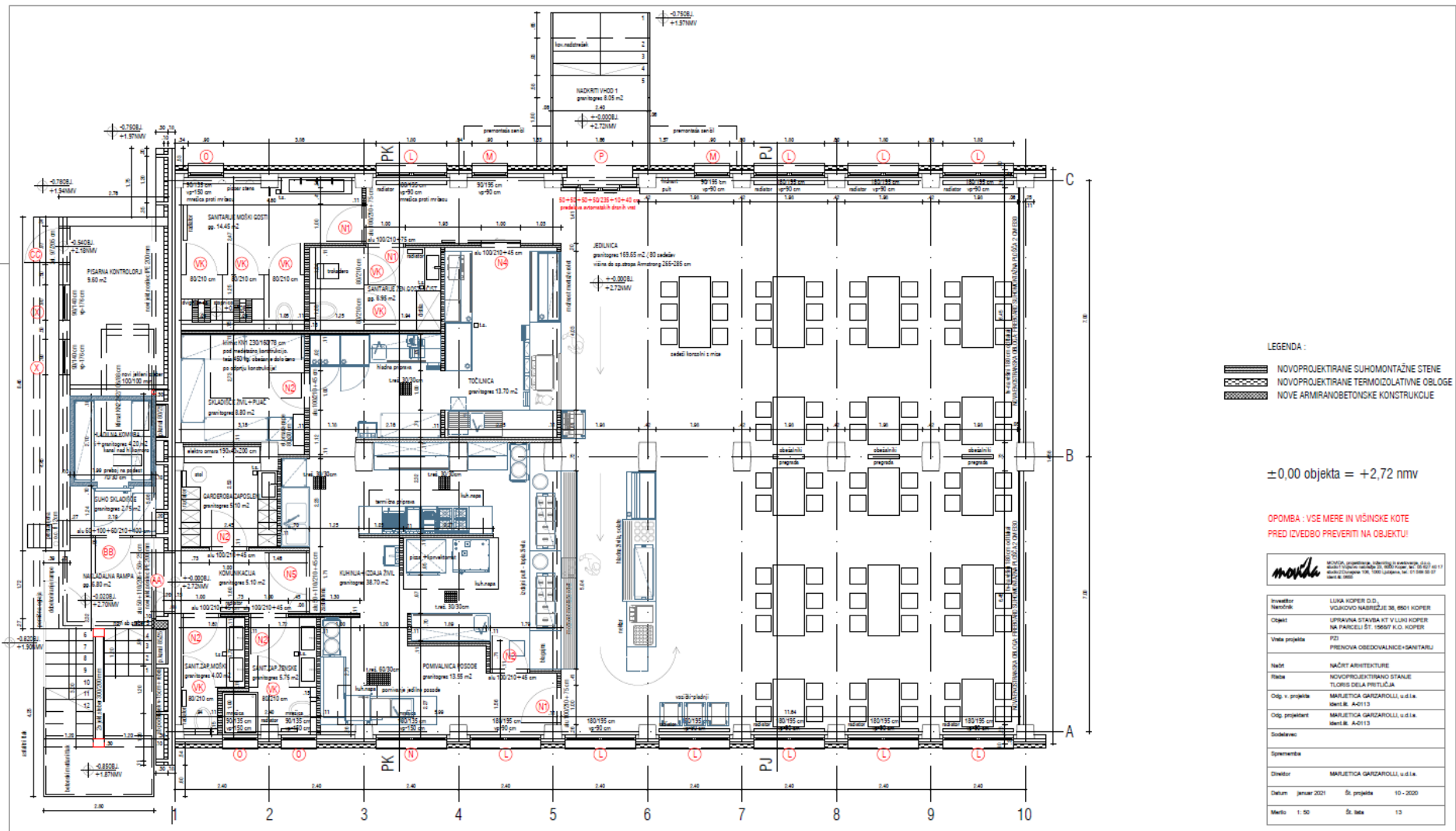
Slika 1: Lokacije delilnic prehrane



Rumeni točki: poziciji prostorov namenjeni prehrani.

Rdeče točke: pozicije enote mobilne kuhinje (do zaključka prenove tudi PC TRT)

PRILOGA ŠT. 7: Tloris Delilnice hrane na PC KT



PRILOGA ŠT. 8: Seznam opreme v Delilnici hrane na PC KT

HLADILNA KOMORA

Hladilna komora

notranje dimenzije: 2100x1990x2500 mm (ŠxGxV)

Regal za shranjevanje 2 x

okvir regala izdelan iz aluminija, 4x perforirana polica iz polipropilena
minimalna nosilnost posamezne police 150 kg/polico, dimenzije: 2000x500x1800 mm (ŠxGxV)

SKLADIŠČE ŽIVIL IN PIJAČE

Regal za shranjevanje 3 x

okvir regala izdelan iz aluminija, 4x perforirana polica iz polipropilena
minimalna nosilnost posamezne police 150 kg/polico, dimenzije: 1500x600x1800 mm (ŠxGxV)

Regal za shranjevanje 2 x

okvir regala izdelan iz aluminija, 4x perforirana polica iz polipropilena
minimalna nosilnost posamezne police 150 kg/polico, dimenzije: 1600x600x1800 mm (ŠxGxV)

HLADNA PRIPRAVA HRANE

Zamrzovalna omara 1 x

iz nerjavečega jekla, kapaciteta 700 l., Mere: 710 x 800 x 2000 mm (ŠxGxV)

Hladilna omara 1 x

iz nerjavečega jekla, kapaciteta 700 l., Mere: 710 x 800 x 2000 mm (ŠxGxV)

Hladilni delovni pult s koritom in setom predalov 1 x

dimenzije: 1800x700x900 mm (ŠxGxV)

Namizna mešalna baterija 1 x

Inox konzolna polica 1 x

1800x350x40mm (šxg xv)

Sanitarni umivalnik 1 x

v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine AISI 304, dimenzije: 500x400x250 mm (ŠxGxV)

Regal za shranjevanje 1 x

okvir regala izdelan iz aluminija, 4x perforirana polica iz polipropilena
minimalna nosilnost posamezne police 150 kg/polico, dimenzije: 1500x600x1800 mm (ŠxGxV)

GROBA PRIPRAVA HRANE

Regal za shranjevanje 1 x

okvir regala v celoti izdelan iz nerjavečega jekla, 4x perforirana polica iz i nerjavečega jekla
minimalna nosilnost posamezne police 300 kg/polico, dimenzije: 900x600x2000 mm (ŠxGxV)

Inox delovna miza z dvojnimi koritoma 1 x

izvedeno iz nerjavečega jekla, dimenzije: 1600x700x900 mm (ŠxGxV)

Namizna enoročna mešalna baterija z visečim tušem 1 x

TERMIČNA PRIPRAVA HRANE

Hladilni delovni pult s koritom 1 x

izvedeno iz nerjavečega jekla, dimenzije: 1900x700x900 mm (ŠxGxV)

Namizna mešalna baterija 1 x

Inox stenska omarica 1 x

v celoti izdelana iz nerjaveče pločevine, dimenzije: 1900x350x660 mm (ŠxGxV)

Inox delovna miza 1 x

iz nerjavečega jekla, dimenzije: 1000x700x900 mm (ŠxGxV)

Inox stenska omarica 1 x

v celoti izdelana iz nerjaveče pločevine, 1000x350x660 mm (ŠxGxV)

Blok pult 1 x

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzije: 600x700x875 mm (ŠxGxV)

Električna friteza - 2x12L, 1 x

izvedena iz nerjavečega jekla AISI 304, Dimenzije: 600x700x875 mm (ŠxGxV)

Električni žar

dim.: 400x700x875 mm (ŠxGxV)

Električno kuhalo testenin 1 x

dimenzije: 400x700x875mm (šxg xv)

Plinski štedilnik s 4 kuhalnimi mesti 1 x

dimenzije: 800x700x875 mm

Blok pult 1 x

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzije: 600x700x875 mm (ŠxGxV)

Avtomatski mehčalec vode 1 x

dimenzije: cca. 800x570x900 mm (ŠxGxV)

Podstavek za konvektomat (pozicija 5.13.)

dimenzije: cca. 800x570x900 mm (ŠxGxV)

Sanitarni umivalnik 1 x

v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine AISI 304, dimenzije: 500x400x250 mm (ŠxGxV)

Hladilni delovni pult s koritom 1x

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzije: 2000x700x900 mm (ŠxGxV)

Namizna mešalna baterija 1x**Inox stenska omarica 1x**

v celoti izdelana iz nerjaveče pločevine AISI 304, dimenzije: 2000x350x660 mm (ŠxGxV)

POMIVALNICA**Inox delovni pult izdelan kot vhodna miza pomivalnega stroja 1x**

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzije: 1700x720x900 mm (ŠxGxV)

Namizna enoročna mešalna baterija z visečim tušem 1x**Havbni pomivalni stroj za belo posodo 1x**

Dimenzije: 635 x 750 x 1520/2080 mm (ŠxGxV)

Avtomatski mehčalec vode 1x

Dimenzije: 240x420x480 mm (ŠxGxV)

Izhodna miza pomivalnega stroja -kotna

izdelana za montažo v kot pomivalnice - 90°

IZDAJA PRIPRAVLJENIH TOPLIH JEDI**Inox izdajni pult nepravilne oblike s toplovodno kopeljo za 4x GN1/1**

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzije: 2750/2030x360/800x1300 mm (ŠxGxV)

Vgradni ogrevan podajalnik krožnikov 2x

dimenzije: fi500x777mm

Inox izdajni pult s toplovodno kopeljo za 4x GN1/1, 1x

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzije: 2030x800x1300 mm (ŠxGxV)

Inox delovni pult s prostorom za blagajno 1x

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzije: 1180x800x900 mm (ŠxGxV)

Drsnica za pladnje 1x

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzije: cca. 5240x330x133mm

SAMOPOSTREŽNI OTOK S HLADNIMI JEDMI**Odprta hladilna vitrina 1x**

zunanje dimenzije: 1335x797x1985mm

Solatni bar 1x

inox delovna površina z vgrajenim hladilnim bazenom, dimenzije elementa: 2100x850x1300 mm (ŠxGxV)

Inox izdajni pult s prostorom za sokove in kozarce 1x

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzije: 1150x750x900 mm (ŠxGxV)

BAR**Hladilna omara z dvojnimi drsnimi steklenimi vrati 1x**

Zunanje dimenzije (Š x G x V) 1200x735x1990 mm

Hladilni delovni pult

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzija: 1800x700x900 mm (ŠxGxV)

Inox konzolna polica 1x

izvedeno iz nerjavečega jekla AISI 304, 1800x350x40mm (šxgxv)

Inox pult z vgradno vitrino 1x

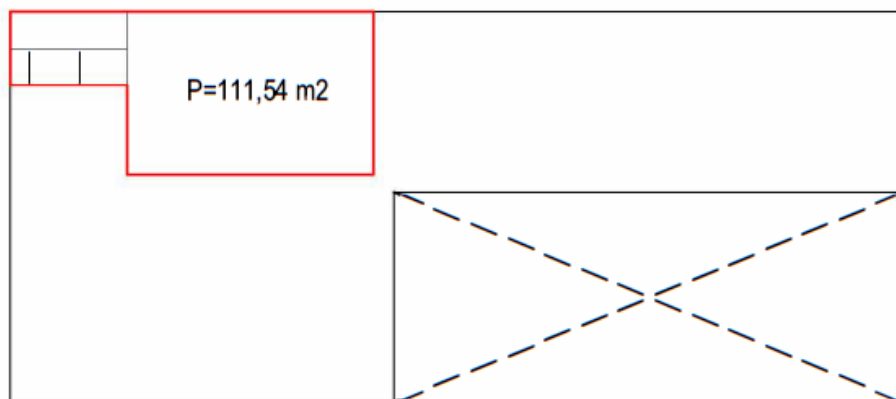
skupne dimenzije: 1800x800x1770 mm (ŠxGxV)

Inox delovni pult s predali za smeti 1x

iz nerjavečega jekla AISI 304, dimenzije: 2320x800x900 mm (ŠxGxV)

PRILOGA ŠT. 9: Tloris Delilnice hrane na PC TRTT

Površina - 111,54 m²



Delilnica hrane na PC TRTT
TLORIS PRITLIČJA

PRILOGA ŠT. 10: **Strokovne zahteve kakovosti in priporočila za načrtovanje delavskih malic**

STROKOVNE ZAHTEVE KAKOVOSTI

Priprava obrokov

1. Ponudnik priprave obrokov mora biti registriran za tovrstno dejavnost, ob prevzemu oz. najemu kuhinje mora izdelati sistem vodenja kakovosti in varnosti živil (HACCP sistem) za glavno kuhinjo in razdelilne kuhinje na obeh lokacijah. En izvod sistema vodenja kakovosti prejme naročnik.
2. Ponudnik se bo s podpisom pogodbe zavezal, da bo ves čas z najetimi prostori in opremo kuhinje ravnal gospodarno in pazljivo kot dober gospodar, jo redno pregledoval in servisiral.
3. Naročnik bo ponudniku obrokov predlagal 5 tedenski jedilnik načrtovan glede na letne čase (jesen/zima, pomlad/poletje) upoštevajoč sezonskost in lokalnost, ki ga izdela strokovnjak s področja planiranja jedilnikov za večje kuhinje. Jedilniki bodo načrtovani v skladu s priporočili za načrtovanje delavskih malic (priloga tega dokumenta). Predlogi jedilnika se uskladijo skupaj s ponudnikom, kjer se upošteva tudi zmogljivost kuhinje in ekonomska vzdržnost. Vsako večjo prilagoditev jedilnika mora ponudnik pravočasno javiti naročniku in z njegove strani pridobiti privolitve v spremembo.
4. Naročnik bo med zaposlenimi, ki koristijo storitve ponudnika najmanj enkrat letno izvedel anketo o zadovoljstvu uporabnikov s ponudbo malic. Na podlagi ankete, bosta naročnik in ponudnik uskladila jedilnike in prilagodila ponudbo obrokov s pomočjo zunanjega strokovnjaka za načrtovanje jedilnikov.
5. Ponudnik priprave obrokov mora za vse ponujene obroke predložiti ustrezne specifikacije tehnološke priprave. Specifikacija zajema recepturo obroka iz katere je jasno razvidno katera živila in v kakšni količini so uporabljena vključno z vsemi dodatki in opisanim postopkom priprave, ki mora biti skladen z priporočili izdelanimi s strani naročnika. Receptura mora vsebovati tudi izračune hranilne vrednosti (energijska vrednost, beljakovine, maščobe, ogljikovi hidrati, vsebnost soli..), in zakonsko označbo alergenov.

Vhodne surovine: živila

Naročnik si pridržuje postaviti tudi standarde glede kakovosti vhodnih surovin ponudnika.

1. Vsa uporabljena živila za pripravo obrokov morajo ustrezati vsem veljavnim normativnim aktom in pravilnikom, ki veljajo za tovrstne prehranske izdelke v R Sloveniji in EU, ter vsem opredeljenim strokovnim zahtevam.
2. V proces proizvodnje vseh ponujenih vhodnih surovin za pripravo obrokov mora biti vpeljan sistem vodenja varnosti in kakovosti živil. Izbrani ponudnik mora ob podpisu pogodbe predložiti potrdilo o certificiranju svojih dobaviteljev.
3. Rok uporabnosti živil za pripravo obrokov mora biti naveden na vsaki dobavnici za vsak izdelek (živilo) posebej. Rok uporabe dobavljenih izdelkov ob dostavi ne sme presežati 1/3 roka uporabnosti.
4. Ponudnik priprave obrokov mora predložiti izjavo, da so vse uporabljene vhodne surovine brez GSO in potvorb. Izjavo pridobi od dobaviteljev.
5. Ponudnik priprave obrokov uporablja svinjsko in goveje meso in izdelke iz omenjenih vrst mesa pretežno slovenskega porekla. Enaka zahteva velja tudi za ekološko svinjsko in goveje meso in mesne izdelke. Pri svinjskem mesu so zahteve, da so bile živali vzrejene, zaklane in razsekane v Sloveniji. Pri govejem mesu pa, da so bile živali rojene, vzrejene, zaklane in razsekane v Sloveniji.
6. Ponudnik priprave obrokov uporablja izključno sveža jajca slovenskega porekla, kokoši hranjene izključno s krmo brez GSO. V prvi vrsti jajca Iz ekološke reje (kategorija 0). Če teh ni dovolj na trgu, jajca iz pašne reje (kategorija 1). Če tudi teh ni dovolj, pa jajca iz talne reje (kategorija 2) oziroma iz reje v kletkah (kategorija 3).
7. Ponudnik priprave obrokov ponudi vsaj 3 x mesečno ribe. Predlog: 200g - 250g file postrvi in/ali 250- 300g brancin/orada.
8. Pekovsko in slašičarsko pecivo in prepečenec morajo biti porcijsko pakirani v folijo za pakiranje kruha, pekovskega in slašičarskega peciva in prepečenca, ki mora biti prozorna, brez vonja in mora ustrezati vsem zahtevam zdravstvene neoporečnosti predmetov splošne rabe, ki smejo v promet z živili.
9. Ponudnik priprave obrokov uporablja sveže sadje, ki mora biti uvrščeno v I. kakovostni razred, razen če ni drugače zahtevano. Pri določenih vrstah sadja, zlasti pri agrumih, kiviju, breskvah, nektarinah, hruškah, jagodah in namiznem grozdju, mu lahko dobavitelj ponudi tudi II. kakovostni razred.

Vsaj 70% sadja, ki se uporablja za pripravo obrokov naj bo svežega. Pri naročanju naj velja načelo sezonskosti in lokalnosti (preglednica spodaj). Sezonska hrana ima hranilno vrednost, prilagojeno letnemu času, prav tako pa je najbolj naravno pridelana. Iz zdravstvenega vidika se priporoča uživanje sezonskega sadja iz lokalnega okolja, saj je običajno bolj optimalno dozorelo in imata višjo biološko (hranilno) vrednost.

SADJE	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEC
JAGODE					■	■						
BOROVNICE						■			■	■		
MALINE						■	■	■	■			
ROBIDE						■	■	■	■			
HRUŠKE								■	■	■		
OREH	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
LEŠNIK	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MANDELJ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
KOSTANJ										■		
KAKI										■	■	■
FIGE						■	■	■	■	■		
MARELICE						■	■					
ČEŠNJE					■	■						

LEGENDA:

- obdobje z močno ponudbo
- obdobje ponudbe
- (H) zelenjava, ki jo kmetje lahko skladiščijo v hladilnicah


10. Ponudnik priprave obrokov uporablja svežo zelenjavo, ki mora biti uvrščena v I. razred, razen če ni drugače zahtevano. Pri določenih vrstah zelenjave, zlasti pri zeleni solati, endiviji, papriki in paradižniku sme dobavitelj ponuditi najmanj II. kakovostni razred.

Vsaj 70% vse zelenjave, ki se uporablja za pripravo obrokov naj bo sveže. Pri naročanju naj velja načelo sezonskosti in lokalnosti (preglednica spodaj). Sezonska hrana ima hranilno vrednost, prilagojeno letnemu času, prav tako pa je najbolj naravno pridelana. Iz zdravstvenega vidika se priporoča uživanje sezonske zelenjave iz lokalnega okolja, saj je običajno bolj optimalno dozorela in imata višjo biološko (hranilno) vrednost.

Zamrznjena zelenjava predstavlja največ 30% vse uporabljene zelenjave. Razred zamrznjene zelenjave mora biti I. kakovosti. Zamrznjena zelenjava mora biti pakirana v embalažo, ki ustreza tehnološkim zahtevam za hitro zamrznjena živila. Dobavitelj mora zagotoviti nepretrgano hladno verigo za vse zamrznjene izdelke (temperatura ne sme narasti nad -18 °C).

Zelenjava		JAN	FEB	MAR	APR	MAJ	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEC
ZELJE	(H)												
PAPRIKA													
SOLATA													
ENDIVJA													
RADIČ	(H)												
MOTOVILEC													
KITAJSKI KUPUS	(H)												
KORENČEK	(H)												
CVETAČA													
JAJČEVCI													
POR	(H)												
MELONE													
LUBENICE													
BUČKE													
ŠPARGLJI													
ČESEN													
ČEBULA	(H)												
ČEBULA MLADA													
PARADIŽNIK													
KUMARE													
ZGODNJI KROMPIR													
ZELENA	(H)												
BROKOLI													
RUKOLA													
MESEČNA REDKVICA													

LEGENDA:

 obdobje z močno ponudbo

 obdobje ponudbe

(H) zelenjava, ki jo kmetje lahko skladiščijo v hladilnicah

Vrste zamrznjene zelenjave: zamrznjena cvetača, brokoli, korenje kocke 10x10x10 cm, korenje baby, grah, strožji fižol zelen in rumen, brstični ohrovt, špinača, mešana zelenjava za francosko solato, mešana zelenjava za enolončnice.

13. Ponudnik bo za pripravo živil uporabljal sveže in sušene začimbe ter sol, za podmete klasične tehnološke postopke. V postopku končne dodelave živil ne bo uporabljal industrijsko pred pripravljenih omak, gostil, koncentratov, ojačevalcev arome in okusa, razen izjemoma, ko tehnološkega postopka na drug način ne bo mogel peljati. Uporabo le teh bo izkazoval z tehnološko specifikacijo – recepturo.

14. Glede na število vseh artiklov živil ali celotne predvidene količine živil, naj znaša delež ekoloških živil najmanj v 5 % v prvih dveh letih pogodbenega razmerja nato se v tretjem letu poveča na 10%.

Ponudnik ekoloških izdelkov mora upoštevati naslednje strokovne zahteve:

- a. Vsako ekološko živilo mora spremljati ustrezen certifikat oz. potrdilo, ki jih v RS izdajajo Inštitut KON-CERT, Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru, Bureau Veritas in enakovredni certifikati, ki jih izdajajo pooblaščen organizacije drugih držav.
- b. Za ekološka živila mora ponudnik predložiti kopijo ustrezno veljavnega potrdila, da ima blago znak za okolje tipa I, to je certifikat, ki dokazuje ekološko kvaliteto živila. Upoštevajo se ekološka živila, kot ga določajo Uredba (ES) št. 834/2007/ES, Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo in predelavo živil.
- c. V primeru, da je dobavitelj istočasno tudi proizvajalec ekoloških živil, mora predložiti certifikat za ekološka živila, ki glasi na proizvajalca.
- d. V primeru, da je dobavitelj distributer oziroma trgovec, pa mora predložiti:
 - certifikat za ekološka živila, ki glasi na proizvajalca,
 - certifikat za distribucijo ekoloških živil, ki glasi na dobavitelja
- e. Dobavljena ekološka živila morajo biti pakirana tako, da bo iz deklaracije razvidno:
 - šifra organizacije za kontrolo, ki je izvedla kontrolo v zadnji fazi pridelave oziroma predelave (npr. SI-EKO-001, oznaka KON-CERT)
 - EU logotip (ta je neobvezen za tretje države)



- naveden kraj, kjer so bile pridelane surovine kmetijskega izvora (npr. Kmetijstvo EU, Kmetijstvo izven EU, Kmetijstvo Slovenija,...)

15. Ponudnik se bo s podpisom pogodbe zavezal, da bo ves čas za pripravo obrokov uporabljal izdelke navedene v pogodbi. O spremembi uporabljenega izdelka (živila) bo vsako spremembo javil v štirih (4) dneh naročniku.

Primer (glej jedilnik iz priloge 5):

Sezonski tedenski jedilnik delavskih malic, ki energijsko in hranilno zadosti standardom zdravega prehranjevanja delavno aktivne populacije.

Meni 1 – mesna standardna malica

	kratica	merska en.	ref.vred. min	ponedeljek	torek	sreda	četrtek	petek	sobota	nedelja	povp.teden
energija kcal	kcal	kcal	600-900	637,06	564,56	638,50	848,10	583,83	675,67	611,59	651,33
beljakovine	Belj	g	15-40	22,59	31,53	44,02	40,37	46,91	28,47	23,73	33,95
ogljikovi hidrati	OH	g	70	78,25	66,75	67,90	74,98	75,72	90,22	88,08	77,41
maščobe	M	g	25	23,72	18,81	19,02	41,69	8,99	20,24	17,40	21,41
nasičene maščobe	NMK	g	7	7,59	5,37	4,03	17,54	1,46	10,08	5,63	7,39
sol	NaCl	g	1,50	2,44	4,24	3,23	3,05	1,71	2,91	4,00	3,08
skupni sladkorji*	tosu	g	25	33,00	6,61	30,68	16,19	22,71	27,59	36,49	24,75

* skupni sladkorji = enostavni (dodani) + sladkorji iz sadja (fuktoza)

Energetski deleži, izračunani iz beljakovin, ogljikovih hidratov in maščob

Hranilo	En.Delež(%)
Proteini	21,49
Oglj.hid.	49,01
Maščobe	29,50

Povprečna teža obroka: 800 g **Energijska gostota obroka: 0,81 kcal/g**

Meni 2 – mesna standardna malica

	kratica	merska en.	ref.vred. min.	ponedeljek	torek	sreda	četrtek	petek	sobota	nedelja	povp.teden
energija kcal	kcal	kcal	500-800	580,15	558,21	844,23	542,84	618,88	827,89	596,12	652,62
beljakovine	Belj	g	15-40	32,25	35,78	27,75	30,96	65,95	51,92	38,56	40,45
ogljikovi hidrati	OH	g	70	79,58	69,25	84,60	61,45	37,09	60,47	68,91	65,91
maščobe	M	g	25	13,02	13,92	43,79	18,49	21,36	39,41	18,32	24,04
nasičene maščobe	NMK	g	7	2,93	3,24	6,12	5,29	5,00	16,32	7,73	6,66
sol	sol	g	3	3,43	1,76	2,47	4,84	3,05	2,33	3,48	3,05
skupni sladkorji*	sladkor	g	25	25,09	23,84	24,91	25,72	21,56	24,87	26,46	24,64

* skupni sladkorji = enostavni (dodani) + sladkorji iz sadja (fuktoza)

Energetski deleži, izračunani iz proteinov, OH in maščob

Hranilo	En.Delež(%)
Proteini	25,49
Oglj.hid.	41,53
Maščobe	32,98

Povprečna teža obroka: 700 g **Energijska gostota obroka: 0,93 kcal/g**

Meni 3 – brezmesna malica

	kratica	merska en.	ref.vred. (min)	ponedeljek	torek	sreda	četrtek	petek	sobota	nedelja	povp.teden
energija kcal	kcal	kcal	600-900	635,87	675,36	533,63	765,61	227,66	610,52	682,57	590,17
beljakovine	Belj	g	15-40	20,94	23,73	16,27	22,78	7,55	33,34	13,26	19,70
ogljikovi hidrati	OH	g	70	77,67	99,96	88,03	50,36	31,92	93,23	93,14	76,33
maščobe	M	g	25	25,17	17,52	12,00	52,06	5,36	8,90	26,90	21,13
nasičene maščobe	NMK	g	7	9,54	5,05	2,92	23,75	0,72	3,17	6,28	7,35
sol	NaCl	g	1,5	3,11	4,56	4,79	3,66	1,91	3,41	3,68	3,59
skupni sladkorji*	sladkor	g	25	30,69	25,27	28,56	18,71	25,93	25,07	31,44	26,24

* skupni sladkorji = enostavni (dodani) + sladkorji iz sadja (fuktoza)

Energetski deleži, izračunani iz proteinov, OH in maščob

Hranilo	En.Delež(%)
Proteini	13,87
Oglj.hid.	53,75
Maščobe	32,38

Povprečna teža obroka: 800 g **Energijska gostota obroka: 0,73 kcal/g**

Meni 4 – malica na žlico

	kratica	merska en.	ref.vred. (min)	ponedeljek	torek	sreda	četrtek	petek	sobota	nedelja	povp.teden
energija kcal	kcal	kcal	600-900	919,99	687,89	793,90	600,07	666,29	756,11	558,21	711,78
beljakovine	Belj	g	15-40	44,85	57,37	28,91	30,44	31,16	31,31	34,13	36,88
ogljikovi hidrati	OH	g	70	117,05	87,69	100,30	73,19	85,33	105,50	61,84	90,13
maščobe	M	g	25	28,60	10,51	29,21	19,39	20,64	22,51	19,13	21,43
nasičene maščobe	NMK	g	7	9,66	2,01	5,68	9,16	10,06	6,47	6,32	7,05
sol	NaCl	g	1,5	4,97	3,65	3,94	1,84	3,14	2,68	5,21	3,63
skupni sladkorji*	sladkor	g	25	30,79	25,18	33,35	4,50	13,23	14,63	23,30	20,71

* skupni sladkorji = enostavni (dodani) + sladkorji iz sadja (fuktoza)

Energetski deleži, izračunani iz proteinov, OH in maščob

Hranilo	En.Delež(%)
Proteini	21,24
Oglj.hid.	51,90
Maščobe	26,86

Povprečna teža obroka: 770 g **Energijska gostota obroka: 0,92 kcal/g**