# TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

1. **Predmet naročila/opis predmeta naročila:**

Predmet javnega naročila so mesne in ribje konzerve. Naročilo je razdeljeno v 20 sklopov, pakiranja in količine posameznega sklopa pa so navedene v predračunu.

Kakovostne zahteve:

1. **MESNE KONZERVE IN PAŠTETE**

Mesne konzerve so izdelki iz mesa, mastnih tkiv, drobovine, kožic, ostankov veznega in mastnega tkiva ter dodatnih sestavin, ki jih po obdelavi sterilizirajo. Konzerve ne smejo biti deformirane, zunanja površina mora biti čista in brez znamenj korozije, dno in pokrov morata biti ravna. Biti morajo dobro napolnjene, brez deformacij, notranjost pločevink mora biti odporna proti delovanju vsebine pločevinke in z dobro adhezivnostjo. Vse konzerve morajo biti sterilizirane in torej obstojne pri sobni temperaturi. Videz, sestava, vonj, okus, barva in konsistenca morajo biti značilni za vrsto izdelka.

Sklop 1 in 2: MESNI NAREZEK

Osnovni opis: mesni narezek iz svinjine in govedine

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Iz konzerviranega, fino zrezanega svinjskega in govejega mesa; vsebuje naj najmanj 25 % mesa in pribl. 20–50 % mesnega testa; v gotovem izdelku mora biti pod 30 % maščob in pod 55 % vode; vsebina mora biti homogenizirana, z lepo vidnimi koščki mastnega tkiva; dovoljeni so aditivi in dodatne sestavine, ki jih opredeljuje zakonodaja; narezek mora imeti prijeten vonj in značilen okus |
| Embalaža in količina: | Aluminijaste posodice in konzerve "easy-open" odpiranje; 100 g in 150 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 3 in 4: NAREZEK IZ PIŠČANČJEGA MESA

Osnovni opis: mesni narezek iz piščančjega mesa

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Iz kakovostnega piščančjega mesa in mesnega testa; v gotovem izdelku mora biti pod 30 % maščob in pod 55 % vode; vsebina mora biti homogenizirana, enakomerne barve in primerne konsistence; dovoljeni so aditivi in dodatne sestavine, ki jih opredeljuje zakonodaja; narezek mora imeti prijeten vonj in značilen okus |
| Embalaža in količina: | Aluminijaste posodice in konzerve "easy-open" odpiranje; 100 g in 150 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 5 in 6: NAREZEK IZ PURANJEGA MESA

Osnovni opis: mesni narezek iz puranjega mesa

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Iz kakovostnega puranjega mesa in mesnega testa; v gotovem izdelku mora biti pod 30 % maščob in pod 55 % vode; vsebina mora biti homogenizirana, enakomerne barve in primerne konsistence; dovoljeni so aditivi in dodatne sestavine, ki jih opredeljuje zakonodaja; narezek mora imeti prijeten vonj in značilen okus |
| Embalaža in količina: | Aluminijaste posodice in konzerve "easy-open" odpiranje; 100 g in 150 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 7: KOKOŠJA PAŠTETA

Osnovni opis: pašteta iz kokošjega mesa

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Iz kuhanega kokošjega mesa, vsebuje lahko do 35 % maščob in dodatnih sestavin ter aditive, ki jih dovoljuje zakonodaja. Pašteta mora biti homogena in mazava, enakomerne, svetlo rožnate barve; na površini ne sme biti izločene maščobe ali želeja, imeti mora prijeten vonj ter značilen okus po kokošjem mesu. |
| Embalaža in količina: | Aluminijaste posodice in konzerve "easy-open" odpiranje; 95 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 8: JETRNA PAŠTETA

Osnovni opis: jetrna pašteta

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Vsebuje naj meso, do 30 % jeter in do 35 % maščob ter dodatne sestavine in aditive, ki jih dovoljuje zakonodaja; pašteta mora biti homogena in mazava, enakomerne, svetlo rožnate barve; na površini ne sme biti izločene maščobe ali želeja; pašteta mora biti skladnega ter značilnega vonja in okusa |
| Embalaža in količina: | Aluminijaste posodice in konzerve "easy-open" odpiranje; 95 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 9: PURANJA PAŠTETA

Osnovni opis: pašteta iz puranjega mesa

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Iz več kot 30 % kuhanega puranjega mesa, vsebuje lahko do 35 % maščob in dodatnih sestavin ter aditive, ki jih dovoljuje zakonodaja. Pašteta mora biti homogena in mazava, enakomerne, svetlo rožnate barve; na površini ne sme biti izločene maščobe ali želeja, biti mora skladnega ter značilnega vonja in okusa |
| Embalaža in količina: | Aluminijaste posodice ter konzerve, "easy-open" odpiranje; 95 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

1. **RIBJE KONZERVE IN PAŠTETE**

Ribje konzerve morajo vsebovati samo kakovostno ribje meso. 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, oljčno olje in mediteran olje (mešanica sončničnega in ekstra deviškega oljčnega olja). Kakovost olja, vsebnost aditivov in dodatkov morajo ustrezati veljavnim predpisom.

Slop 10: PAŠTETA IZ TUNE

Osnovni opis: tunina pašteta

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Nad 47 % tune, ostalo rastlinsko ali oljčno olje, voda, moka ali druga naravna škrobna sestavina, lahko paradižnikov koncentrat, sol in začimbe; dovoljena je vsebnost aditivov, ki so dovoljeni s pravilnikom; konzervansi niso dovoljeni; min 14 % beljakovin, max 4 % ogljikovih hidratov |
| Embalaža in količina: | Aluminijaste posodice in konzerve "easy-open" odpiranje; 95 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 11: PAŠTETA IZ SKUŠE IN ZELENJAVE

Osnovni opis: pašteta iz skuše in zelenjave

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Najmanj 40 % skuše, pribl. 25 % zelenjave, rafiniranega rastlinskega olja, paradižnikovega koncentrata, soli in začimb; dovoljena je vsebnost aditivov, ki so dovoljeni s pravilnikom; brez konzervansov in ojačevalcev okusa |
| Embalaža in količina: | Konzerve, 80 g, "easy-open" odpiranje; |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 12 in 13: FILETI SKUŠE V OLJU

Osnovni opis: fileti skuše v oljčnem ali mediteran olju in skuše v rastlinskem olju

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Min 65 % filetov skuše, prekritih z oljem; prečni rez kosov mora biti raven, meso mora biti čvrste konsistence in ne suho, tekstura, vonj in okus morajo biti značilni za skušo in olje; konzervansi niso dovoljeni |
| Embalaža in količina: | Konzerva "easy-open" odpiranje; 125 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 14: SKUŠA Z ZELENJAVO

Osnovni opis: skuša z zelenjavo - različne vrste zelenjavne mešanice

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Vsebovati morajo najmanj 40 % koščkov skuše; zelenjava (različne vrste mešanice z omako) mora biti enakomerno pomešana z ribami; olje lahko izstopa samo v drobnih kapljicah; dovoljeni so aditivi, dodatne sestavine in začimbe, ki jih dovoljuje pravilnik; barva, okus in vonj morajo biti specifični za ribo oz. surovine iz katerih je izdelek; biti morajo brez konzervansov |
| Embalaža in količina: | Konzerva "easy-open" odpiranje; 125 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 15, 16 in 17: SARDINE V OLJU

Osnovni opis: sardine v oljčnem ali mediteran olju in sardine v rastlinskem olju

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Minimalna vsebnost sardin, ki morajo biti izmenično zložene v olju je 70 %, imeti morajo pravilno odstranjene glavo, škrge, notranje organe in repno plavut, kožica mora biti svetlo srebrne do bledo rumene barve, meso pa bele do bledo rdeče rjave barve, pri kosti in na trebušnem delu sme biti nekoliko temnejše; meso mora biti primerne konsistence - ne preveč trdo, niti preveč mehko, ter ne suho - olje sardin ne sme vsebovati več kot 10 % vode (na čisto maso konzerve), poleg tega pa mora biti bistro, tako da prepušča najmanj 40 % svetlobe; konzervansi niso dovoljeni |
| Embalaža in količina: | Konzerva "easy-open" odpiranje; 90 g in 115 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 18: SARDINE Z LIMONO

Osnovni opis: sardine z limono

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Nad 70 % sardel najboljše kakovosti, do 30 % rastlinskega olja, limona; barva, okus in vonj morajo biti specifični za sardine v rastlinskem olju in dodano limono; brez konzervansov |
| Embalaža in količina: | Konzerva "easy-open" odpiranje; 115 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

Sklop 19 in 20: TUNA V OLJU

Osnovni opis: tuna v rastlinskem olju in tuna v oljčnem olju

|  |  |
| --- | --- |
| Kakovostne zahteve: | Kosi tune (min 65%) v olju, v katerem ne sme biti več kot 6 % vode na čisto maso konzerve in biti mora bistro; prečni rez kosov mora biti raven, kosi morajo biti zloženi v enem redu; kosi mesa morajo biti enakomerno visoki in bele, svetlo rožnate do rjavo rdeče barve; dolgi min. 1,2 cm, dovoljeno je največ 30 % manjših koščkov od deklarirane neto količine ribe; meso mora biti čvrste konsistence in ne suho, konzervansi niso dovoljeni |
| Embalaža in količina: | Konzerve "easy-open" odpiranje; 80 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; brez posebnih zahtev pri prevozu |

1. **Lokacija dobave in skladiščenje:**

Ponudnik dobavi konzerve v skladišče v Republiki Sloveniji, ki ga zagotovi ponudnik in ki ustreza vsem zahtevam veljavne zakonodaje. Ponudnik mora konzerve dolgoročno skladiščiti in jih obnavljati kot dober gospodar in v skladu s pravili stroke ter roki trajanja. Ponudnik mora konzerve obnoviti (zamenjati starega z novim) praviloma 1x letno ali najkasneje na tretjini roka trajanja.

Za skladiščenje in obnavljanje konzerv na lokaciji ponudnika bo naročnik priznal ponudniku naslednje stroške:

|  |  |
| --- | --- |
| skladiščnina  v EUR/m2/mesec\*  (brez DDV) | manipulacija v EUR/tono  (prevzem ali odprema)\*\*  (brez DDV) |
| 4,29 | 1,64 |

\*število kvadratnih metrov se ugotovi ob prevzemu blaga

\*\*manipulacije se bodo priznale za dejansko izvedene prevzeme in odpreme

Navedene cene so določene v veljavnem ceniku naročnika.

1. **Prevzemni pogoji oz. način prevzema blaga:**

Naročnik oz. izbrana kontrolna hiša ob prisotnosti ponudnika ob prevzemu pregledajo skladišče in blago in podpišejo prevzemni zapisnik, kateremu mora biti priložena vsa dokumentacija o kvaliteti blaga.

1. **Roki:**

Prevzem konzerv bo naročnik izvedel v 60-ih dneh po podpisu pogodbe.

1. **Doba zagotavljanja skladiščenja in obnavljanja:**

Ponudnik zagotavlja dolgoročno skladiščenje in obnavljanje konzerv.

1. **Način izvajanja obnavljanja:**

Ponudnik mora zagotoviti dolgoročno obnavljanje konzerv (starejše konzerve zamenja z novimi), in sicer na način, da je pogodbena količina konzerv ves čas na zalogi. Konzerve morajo ves čas trajanja skladiščenja odgovarjati zahtevam iz teh tehničnih specifikacij.

1. **Način odpoklica oz. izročitve blaga:**

V primeru, da bo naročnik potreboval konzerve, je ponudnik dolžan pričeti z izdajanjem konzerv takoj po prejemu pisne zahteve naročnika oz. skladno z rokom, ki ga bo v zahtevi določil naročnik.