
Številka povabila: 431-E-EN-MR 2/2018
Datum: 11.06.2018

POVPRAŠEVANJE

Spoštovani!

Vabimo vas k oddaji ponudbe za: **Izvedba spremljanja varnosti živil v UKC Maribor v obdobju med 1. 7. 2018 in 30. 6. 2019.**

Predmet naročila je podrobneje specificiran v specifikaciji zahtev naročnika.

Rok za sprejem ponudb: 15.06.2018 do 13:00 ure.

Merilo za izbor: najnižja končna vrednost ponudbe v EUR brez DDV.

Pri oblikovanju cene upoštevajte:

- Plačilo: 60 dni od prejema pravilno izstavljenega računa;
- Popuste in rabate;
- Davek na dodatno vrednost (izkazati je potrebno stopnjo in znesek DDV);
- Morebitne druge stroške (npr. prevozne, špediterske, carinske, drobni in vezni material, delo).

Ponudbo lahko pošljete po pošti ali oddate osebno na naslov:

Univerzitetni klinični center Maribor
Oddelek nabave nezdravstvenega materiala in storitev
Ljubljanska ulica 5
2000 Maribor

z oznako na ovojnici: »Ponudba za : **Spremljanje varnosti živil** (431-E-EN-MR 2/2018)«, s ponudnikovim naslovom na hrbtni strani ovojnice,

ali na e-poštna naslova:
mojca.rakusa@ukc-mb.si
nabava@ukc-mb.si

Specifikacije zahtev naročnika:

Izvedba spremljanja varnosti živil mora zajemati:

- meritve na terenu,
- odvzem in transport vzorcev,
- laboratorijsko preskušanje vzorcev,
- poročilo z oceno rezultatov opravljenih preskušanj.

Pri izdelavi programa varnosti živil je potrebno upoštevati naslednja določila:

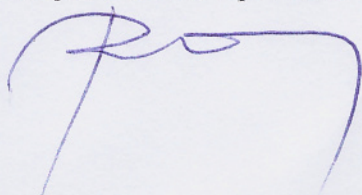
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom /ZZUZIS/ (Ur.l. RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04 – ZdZPZ),
- Pravilnik o posebnih ukrepih pri zastrupitvah in infekcijah oseb s hrano in njihovem preprečevanju (Ur.l. SRS, št. 24/81, 35/85),
- Uredba (ES) št. 178/2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane,
- Uredba (ES) št. 852/2004 o higieni živil,
- Uredbi komisije (ES) št. 2073/2005 in 1441/2007 o mikrobioloških merilih za živila,
- Smernice za mikrobiološko varnost živil, ki so namenjena končnemu potrošniku, ki jih je izdal Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije v sodelovanju z Zvezo potrošnikov Slovenije (2009, 2013 – popr.),
- Uredba Komisije (ES) št. 41/2009 o sestavi in označevanju živil, primernih za ljudi s preobčutljivostjo na gluten.

Za pravilnost ponudbe mora ponudnik predložiti:

- ponudbo glede na pripravljen letni plan števila vzorcev in brisov (Priloga 1),
- predračun z izpolnjenimi popisi del s ponudbenimi cenami po posameznih vrstah del,
- dokazila o izpolnjevanju pogojev za odvzem in laboratorijsko preskušanje vzorcev določenih v zgoraj navedenih določilih,
- ponudnik, ki podaja ponudbo z enim ali več podizvajalci, mora imeti ob sklenitvi pogodbe z naročnikom, sklenjene pogodbe s podizvajalci.

Ponudnik lahko pridobi dodatne informacije v zvezi s povpraševanjem za izvajanje storitve v elektronski obliki na podlagi pisnega zaprosila na naslov naročnika ali po telefonu pri naslednji kontaktni osebi: Goran Novak, sanitarni inženir (goran.novak@ukc-mb.si, 02 321 25 84).

SLUŽBA ZA NABAVO OPREME, MATERIALA IN STORITEV
Oddelek nabave nezdravstvenega materiala in storitev
Mojca Rakuša, dipl. ekon.



Priloga 1:

1. Letni plan odvzema brisov na snažnost in vzorcev živil v UKC Maribor

KONTROLA HIGIENSKE USTREZNOSTI KUHINJ			
Odvzemno mesto	Brisi	Živila	Skupaj letno odvzemov
Glavna kuhinja	8 + 1* = 9	4	6
Razdelilna kuhinja - Stolpnica	3	2	6
Razdelilna kuhinja - Psihatrija	3	2	4
Obrat javne prehrane za zaposlene	2	3	2
Oddelek za pljučne bolezni, Slivniško Pohorje	4	2	4
Čajne kuhinje			
Odd. za gastro. in endoskopijo	2	1	1
Odd. za kardio. in angiologijo	2	1	1
Odd. za endokrin. in diabetologijo	2	1	1
Odd. za hematol. in hematol. onkologijo	2	1	1
Odd. za spl. gin. in gin. urol. ter Odd. za reprud. med. in gin. endokrin.	2	1	1
Odd. za gin. onkologijo in onkolo. dojk	2	1	1
Odd. za kožne in spolne bolezni	2	1	1
Oddelek za dializo	2	1	1
Mlečna kuhinja	6	2	4
SKUPAJ (letno število)	144	74	34

*preiskava na bakterijo *Listeria monocytogenes*

2. NABOR ANALIZIRANIH PARAMETROV

2. 1. Brisni na snažnost (skupno število brisov na snažnost v obdobje enega leta je 138)

Tabela 2.1.1:

Parameter:
Koagulaza pozitivni stafilokoki pri 37 °C
<i>Escherichia coli</i> pri 37 °C
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>
<i>Proteus spp.</i>
Celokupno število aerobnih mezofilnih bakterij
Streptokoki fekalnega izvora
Ocena snažnosti (ustreza/ne ustreza)

Tabela 2.1.2: Brisni ciljano na parameter *Listeria monocytogenes* (skupno število ciljanih brisov v obdobje enega leta je 6)

Odvzemno mesto	Št. vzorcev	Parameter:
Glavna kuhinja	6	<i>Listeria monocytogenes</i> v 25 g pri 37 °C

2. 2. Toplotno obdelana živila živalskega in rastlinskega izvora (skupno število vzorcev v obdobje enega leta je 48)

Tabela 2.2.1:

Odvzemno mesto	Št. vzorcev	Parameter:
Glavna kuhinja	16	Koagulaza pozitivni stafilokoki pri 37 °C
Razdelilna kuhinja - Stolpnica	10	<i>Escherichia coli</i> pri 44 °C
Razdelilna kuhinja - Psihatrija	6	<i>Bacillus cereus</i> pri 30 °C
Obrat javne prehrane	2	<i>Clostridium perfringens</i>
Oddelek za pljučne bolezni, Sl. Pohorje	4	Salmonellae
Mlečna kuhinja	3	Skupno število mikroorganizmov
Čajne kuhinje	4	
Skupno število vzorcev:	45	

Tabela 2.2.2:

Odvzemno mesto	Št. vzorcev	Parameter:
Glavna kuhinja	2	Gluten – metoda Elisa
Mlečna kuhinja	1	
Skupno število vzorcev:	3	

2. 3. Sveže solate (skupno število vzorcev v obdobje enega leta je 8)

Tabela 2.3.1:

Odvzemno mesto	Št. vzorcev	Parameter:
Razdelilna kuhinja - Stolpnica	1	Koagulaza pozitivni stafilokoki pri 37 °C
Razdelilna kuhinja - Psihatrija	1	<i>Escherichia coli</i> pri 44 °C
Čajne kuhinje	3	<i>Clostridium perfringens</i>
Skupno število vzorcev:	5	Salmonellae

Tabela 2.3.2:

Odvzemno mesto	Št. vzorcev	Parameter:
Obrat javne prehrane	2	Koagulaza pozitivni stafilokoki pri 37 °C
Oddelek za pljučne bolezni, Sl. Pohorje	1	<i>Escherichia coli</i> pri 44 °C
Skupno število vzorcev:	3	<i>Clostridium perfringens</i>
		Salmonellae
		Listera monocytogenes v 25 g pri 37 °C

2. 4. Sladice in sonde – Enteralna hrana iz živil (skupno število vzorcev v obdobje enega leta je 14)

Tabela 2.4.1:

Odvzemno mesto	Št. vzorcev	Parameter:
Razdelilna kuhinja - Stolpnica	1	Koagulaza pozitivni stafilokoki pri 37 °C
Obrat javne prehrane	2	<i>Escherichia coli</i> pri 44 °C
Glavna kuhinja	1	<i>Clostridium perfringens</i>
Razdelilna kuhinja - Psihatrija	1	Salmonellae
Oddelek za pljučne bolezni, Sl. Pohorje	2	Kvasovke in plesni pri 25 °C
Skupno število vzorcev:	7	<i>Bacillus cereus</i> pri 30 °C
		Skupno število mikroorganizmov

Tabela 2.4.2:

Odvzemno mesto	Št. vzorcev	Parametri:
Glavna kuhinja (sonda sveža)	2	Koagulaza pozitivni stafilokoki pri 37 °C
Čajne kuhinje (sonda sveža)	1	<i>Escherichia coli</i> pri 44 °C
Skupno število vzorcev:	3	<i>Clostridium perfringens</i>
		Salmonellae
		Kvasovke in plesni pri 25 °C
		<i>Bacillus cereus</i> pri 30 °C
		Listera monocytogenes v 25 g pri 37 °C

Tabela 2.4.3:

Odvzemno mesto	Št. vzorcev	Parameter:
Glavna kuhinja	1	Gluten – metoda Elisa
Oddelek za pljučne bolezni, Sl. Pohorje	1	
Skupno število vzorcev:	2	

Tabela 2.4.4:

Odvzemno mesto	Št. vzorcev	Parameter:
Glavna kuhinja	2	Laktoza
Skupno število vzorcev:	2	

2. 5. Pripravljeni obroki iz mlečnih formul (skupno število vzorcev v obdobje enega leta je 4)

Tabela 2.5.1:

Odvzemno mesto	Št. vzorcev	Parameter:
Mlečna kuhinja	4	Koagulaza pozitivni stafilokoki pri 37 °C
Skupno število vzorcev:	4	Sulfreducirajoči klostridiji
		<i>Staphylococcus aureus</i>
		Salmonellae
		<i>Enterobacter sakazakii</i>
		<i>Bacillus cereus</i> pri 30 °C
		Listera monocytogenes v 25 g pri 37 °C
		Enterobakterije
		Skupno število mikroorganizmov