PROGRAM RAZVOJA PODEŽELJA
Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

ANALIZA NAROČANJA HRANE V JAVNIH ZAVODIH NA OBMOČJU:

LAS DOLENJSKA IN BELA KRAJINA,
LAS NOTRANJSKA,
LAS MED SNEŽNIKOM IN NANOSOM in
LAS PO POTEH DEDIŠČINE MED TURJAKOM IN KOLPO

PROJEKT Z ROKO V ROKI DO KAKOVOSTNE PREHRANE

Julij, 2019

Projekt: Z roko v roki do kakovostne prehrane

Sofinanciranje: Aktivnosti 1: Sodelovanje z javnimi ustanovami; Analiza obstoječega stanja in povpraševanje javnih ustanov, Usposabljanje za izvedbo javnega naročila, Optimizacija dela v povezavi s prehrano, Izobraževanje in osveščanje javnih ustanov.

Aktivnost 2: Sodelovanje z lokalnimi ponudniki; Analiza pridelovalcev, Animacija ponudnikov za povezovanje in izdelava setvenih načrtov

Aktivnost 3: Povezovanje lokalnih ponudnikov in javnih ustanov; Oblikovanje poslovnega modela, Oprema in vzpostavitev Izobraževalnega podeželskega centra Breg 1

Aktivnosti 4: Promocija projekta

Aktivnost 5: Koordinacija in vodenje projekta

Vodilni partner: LAS Dolenjske in Bele krajine

Partnerji v projektu: Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Visoka šola za upravljanje podeželja Grm Novo mesto, Razvojni center Novo mesto, d.o.o. LAS Notranjska, LAS med Snežnikom in Nanosom, LAS po poteh dediščine med Turjakom in Kolpo in LAS Dolenjska in Bela krajina

Vrednost projekta: 115.655,32 Eur

Obdobje izvedbe: oktober 2018 – september 2020

Konzorcijska pogodba: Konzorcijska pogodba o izvedbi operacije »Z roko v roki do kakovostne prehrane«

Odločba pavica do sredstev št.: 33154-2/2018/9

KAZALO

UVOD 4
1. ANALIZA NAROČANJA HRANE V JAVNIH ZAVODIH 1
1.1. RAZISKOVALNI VZOREC 1
2. REZULTATI ANALIZE 3
2.1. OBDOBJE NAROČANJE ŽIVIL 3
2.2. PRIPRAVA JAVNIH NAROČIL 3
2.3. STROKOVNA USPOSOVBJENOST ZAPOSLENIH V JAVNIH ZAVODIH ZA PRIPRAVO JAVNIH NAROČIL 3
2.4. UPOŠTEVANJE MERIL: LOKALNI DOBAVITELJ, KAKOVOST, EKO CERTIFIKAT 4
2.5. KAKOVOSTNA IZVEDBA JAVNEGA NAROČANJA ŽIVIL PO ZJN-3 4
2.6. 20 % SKUPNE VREDNOSTI LOKALNEGA POREKLA 5
2.7. NAKUP LOKALNE HRANE, KLJUB VIŠJI CENI 6
2.8. SISTEM JAVNEGA NAROČANJA HRANE NA LOKALNI RAVNI 6
2.9. OCENA DELEŽA KUPLJENIH ŽIVIL 7
2.10. SHEME 7
2.11. IZLOČENI SKLOPI 8
2.12. ZAVRŽENA HRANA 9
2.13. ZNESKOVA VREDNOST ŽIVIL IZ JAVNEGA NAROČANJA 10
2.14. PREDPRIPRAVA IN PAKIRANJE ŽIVIL 11
2.15. SKLADIŠČENJE 12
2.16. SLEDLJIVOST NAROČIL V JAVNEM NAROČANJU 12
2.17. PRIORITETE NAROČANNJA 12
2.18. NAROČANJE ŽIVIL GLEDE NA NAČELA 13
2.19. PRIPRAVLJENOST ZA SPREJEMANJE VIŠJIH CEN ZA DOMA, LOKALNO PRIDELANO HRANO 13
2.20. NAROČANJE ŽIVIL IZ DOMAČEGA OKOLJA 14
2.21. ŽIVILA, KI JIH NA KMETIJI NI MOŽNO DOBITI 15
3. ANALIZA NAROČANJA HRANE V JAVNIH ZAVODIH 15

KAZALO TABEL

Tabela 1: V raziskavi sodelujoči javni zavodi z območja LAS DBK 1
Tabela 2: Obdobje naročanja živil 3
Tabela 3: Priprava javnih naročil živil 3
Tabela 4: Strokovna usposobljenost zaposlenih v javnih zavodih za pripravo javnih naročil 4
Tabela 5: Upoštevanje meril: lokalni dobavitelj, kakovost, eko certifikat 4
Tabela 6: Kakovostna izvedba javnih naročil živil po ZJN-3 4
Tabela 7: Poznavanje zakonskih določil o možnosti nabave živil lokalnega porekla 5
Tabela 8: Uporaba zakonskih določil o možnosti nabave živil lokalnega porekla 5
Tabela 9: Nakup lokalnih živil kljub višji ceni 6
Tabela 10: Ali bi bili pripravljeni vstopiti v sistem lokalnega naročanja 7
Tabela 11: Ali bi bili pripravljeni prilagoditi jedilnike sezonski ponudbi 7
Tabela 12: Oskrbovanje preko skupin dobaviteljev 7
Tabela 13: Izločeni sklopi na letnem nivoju 9
Tabela 14: Zavržena živila na letnem nivoju po vrstah in količini 10
Tabela 15: Vrednost živil iz javnega naročanja 10
Tabela 16: Pomembnost pakiranja, dostave in predpriprave živil 11
Tabela 17: Skladiščenje živil po javnih zavodih 12
Tabela 18: Pomembnost posameznih dejavnikov za pripravo javnih naročil živil v odstotkih 13
Tabela 19: Načela pri javnem naročanju živil 13
Tabela 20: Višja cena za doma, lokalno pridelano hrano 14

KAZALO GRAFIKONOV

Grafikon 3: Ocena zainteresiranosti za sistema javnega naročanja hrane na lokalni ravni 6
Grafikon 1: Vključenost v sheme 8
Grafikon 2: Zneskovne vrednosti letnih javnih naročil živil po javnih zavodih v odstotkih 11

UVOD

Nabave v javnem sektorju se plačujejo iz davkoplačevalskega denarja, zaradi česar morajo biti opravljene pregledno in na način, da so pod enakimi pogoji dostopne vsem zainteresiranim gospodarskim subjektom.

V skladu s 3. členom Zakona o javnem naročanju (uradno prečiščeno besedilo; v nadaljnjem besedilu: ZJN-3) morajo pravila javnega naročanja upoštevati organi Republike Slovenije, organi lokalnih samoupravnih skupnosti, javni skladi, javne agencije, javni zavodi in javni gospodarski zavodi ter druge osebe, ki po javnonaročniški zakonodaji izpolnjujejo pogoje za osebo javnega prava (v nadaljnjem besedilu: naročniki).

ZJN-3 opredeljuje obvezna ravnanja naročnikov in ponudnikov pri naročanju blaga, storitev oziroma gradenj. Naročniki morajo dobavitelje blaga, izvajalce storitev ali gradenj praviloma izbrati v postopku javnega naročanja, ki ga izvedejo takrat, kadar določenega blaga, storitve ali gradnje ne morejo dobaviti ali izvesti z lastnimi kapacitetami. Postopek javnega naročanja je namenjen predvsem zagotavljanju gospodarne, učinkovite in transparentne porabe javnih sredstev brez dajanja neosnovane prednosti posameznim ponudnikom. Te cilje se praviloma doseže s transparentnim odpiranjem konkurence, torej z objavo razpisne dokumentacije in povabila k oddaji naročila na portalu javnih naročil oziroma v Uradnem listu EU. Zahteve za dodelitev naročila – tehnične specifikacije, pogoje za ugotavljanje sposobnosti, merila za izbor in druge elemente naročila, morajo naročniki opredeliti jasno in vnaprej. Oblikovane morajo biti tako, da ne ustvarjajo kakršnekoli podlage za diskriminacijo, da so sorazmerne in povezane s predmetom javnega naročanja ter da jih je mogoče preveriti na objektiven način.

Z oblikovanjem javnega naročila v več manjših sklopov naročnik pridelovalcem in manjšim ponudnikom omogoči, da sodelujejo pri izvedbi javnega naročila. K takšnemu načinu oddaje naročila napotuje tudi drugi odstavek 6. člena ZJN-3, ki ureja način uresničevanja načela gospodarnosti, učinkovitosti in uspešnosti javnega naročanja. Kljub navedenemu pa je nujno združevanje ponudnikov, saj naročnik zaradi učinkovitosti upravljanja pogodbe le-te ne more skleniti z neomejenim številom ponudnikov.

Priporoča se, da se ponudniki združujejo, saj lahko na ta način zagotovijo obsežnejši nabor artiklov, večje količine in ugodnejše cene.

V skladu z navedenim pri javnem naročanju živil ni dopustno zahtevati živil slovenskega ali lokalnega porekla ali sort kmetijskih pridelkov, ki se pridelujejo zgolj na teritorialnem področju Republike Slovenije, opredeliti najdaljše transportne poti (v km) ali največje dovoljene količine izpustov CO ipd. Vse zahteve, ki jih javni naročnik vključi v razpisno dokumentacijo, morajo biti vsebinsko utemeljene in ne smejo zgolj zaradi zasledovanja načela kratkih verig in samooskrbe omejevati tujih ponudnikov pri oddaji ponudbe za posamezno javno naročilo. Kadar se naročnik sklicuje na konkretno blagovno znamko, sorto ali podobno, mora v razpisni dokumentaciji izrecno navesti, da so dopustna tudi »enakovredna« živila, pri čemer je ključno, da naročnik navede tudi elemente, na podlagi katerih se enakovrednost živil presoja.

Pri naročanju živil po ZJN-3 je izjemno pomemben in dobrodošel 73. člen , ki govori o tem, da lahko oddamo javno naročilo za posamezen sklop brez uporabe postopka iz tega zakona, če je ocenjena vrednost izločenih sklopov brez ddv nižja od 80.000€ vendar skupna vrednost sklopov oddanih brez uporabe zakona ne sme presegati 20 odstotkov skupne vrednosti vseh sklopov.

PRIPOROČILA

Naročanje sezonskih živil

Sezonska hrana ima hranilno vrednost, prilagojeno letnemu času, prav tako pa je najbolj naravno pridelana. Iz zdravstvenega vidika se priporoča uživanje sezonske zelenjave in sadja iz lokalnega okolja, saj sta običajno bolj optimalno dozorela in imata višjo biološko (hranilno) vrednost. To pomeni, da vsebujeta večje količine metabolitov v primerjavi z zelenjavo in sadjem, ki sta bila skladiščena daljši čas. Poleg tega pa se pri sadju zmanjša tako hranilna kot organoleptična vrednost. S skladiščenjem ali dolgo transportno potjo od pridelovalca do potrošnika se v zelenjavi zmanjša vsebnost C-vitamina, prav tako se zmanjšajo vrednosti vitaminov A, B in E. Izven sezonska hrana se za prodajo posebej obdela, da zdrži dalj časa. Takšna živila so pogosto polna pesticidov, voskov, konzervansov in drugih kemikalij.

Kratke oskrbovalne verige

Zaradi negotovosti pri globalnem zagotavljanju hrane, kar je posledica hitre rasti prebivalstva, zmanjševanja obdelovalnih površin in podnebnih sprememb, vse bolj pridobiva na pomenu lokalna oskrba z živili ter čim višja stopnja samooskrbe z varno in kakovostno hrano.

Temu smo v Sloveniji v preteklih letih posvečali premalo pozornosti. K omenjenemu dejstvu je svoje prispevalo še stalno krčenje obsega kmetijskih zemljišč, najbolj na račun zaraščanja in pozidave prej obdelanih kmetijskih površin. Trenutno so cene hrane na svetovnem trgu še sorazmerno nizke, vendar vztrajno rastejo, posebno zaradi naraščajočih cen fosilnih goriv, ki so v današnjem sodobnem, konvencionalnem kmetijstvu nepogrešljiva. Poleg že naštetih negativnih dejavnikov, ki vplivajo na proizvodnjo, se lahko v prihodnosti srečamo še z manjšim izvozom hrane s strani danes velikih izvoznic, kar bo pomenilo dinamično rast cen in posledično pomanjkanje hrane.

Poleg samooskrbe je ključnega pomena skrajševanje oskrbne verige, kar daje nov pomen lokalni pridelavi in boljšemu povezovanju členov na začetni stopnji prehranjevalne verige. Na lokalno oskrbo in skrajševanje dobavne verige pa se tesno veže trajnostno kmetijstvo, ki je za večino našega prostora nedvomno najbolj ustrezna oblika kmetijstva.

Glede samooskrbe, zagotavljanja kratkih verig pri živilih in trajnostnega kmetovanja danes, ob močno prisotni globalizaciji tržišča, ugotavljamo, da se za ranljive populacije, ki se prehranjujejo v javnih zavodih (šole, vrtci, domovi za ostarele, bolnišnice), dobavlja malo kakovostnih živil, ki so pridelana v neposredni bližini potrošnika. To pa ni v skladu s cilji Resolucije o nacionalnem programu prehranske politike, ki zagovarja trajnostno oskrbo z živili oziroma zagotavljanje dostopnosti do kakovostne in zdravju koristne hrane. Z Zakonom o spremembah in dopolnitvah Zakona o javnem naročanju je bila zato opredeljena posebna izjema od uporabe pravil za objavo javnih naročil na portalu javnih naročil. Naročnik, ki želi pri javnem naročanju uveljaviti načelo kratkih verig, mora ta vidik upoštevati že v prvih fazah postopka javnega naročanja. Ena od teh je določitev ocenjene vrednosti naročila. V skladu z zakonom mora naročnik ocenjeno vrednost izračunati tako, da za obdobje, za katero se sklepa pogodba oziroma okvirni sporazuma, upošteva celotno skupno vrednost plačil brez DDV, vključno z možnostjo povečanja obsega naročila in spremenjenimi okoliščinami na trgu. Pri določanju ocenjene vrednosti za ponavljajoča se oziroma sukcesivna naročila naročnik praviloma izhaja iz podatkov o preteklih dobavah oziroma naročilih, ki jih za potrebe novega naročila posodobi glede na morebitne spremembe potreb in ponudbo na trgu. Za javno naročanje živil se tako ob upoštevanju števila učencev, dijakov, oskrbovancev oziroma končnih uporabnikov ter predvidenih obrokov in jedilnika določijo vrste in ocenjena količina živil. Naročnik jih pogosto samodejno oblikuje po sklopih (mleko in mlečni izdelki, žita in mlevski izdelki, meso, sadje in zelenjava itd.) Za določanje ocenjene vrednosti javnega naročila naročnik izvede tržno analizo oziroma upošteva cene iz predhodne pogodbe oziroma okvirnega sporazuma, valorizirane glede na indeks rasti cen.

Z namenom uresničevanja načela kratkih verig lahko naročnik sklope oblikuje tako, da v posamezen sklop združi tista živila, za katera je na voljo lokalna ponudba. Naročnik lahko oblikuje en ali več takih sklopov in jih v skladu s petim odstavkom 14. člena ZJN-3 izloči iz postopka javnega naročanja, če znaša njihova skupna ocenjena vrednost (brez DDV) manj kot 80.000 EUR in hkrati predstavlja največ 20 % ocenjene vrednosti vseh živil. Sklopov živil, za katere je zagotovljena lokalna oskrba oziroma kratka veriga od proizvajalca do krožnika in ki izpolnjujejo pogoj iz petega odstavka 14. člena ZJN-3, naročnik ne vključi v razpisno dokumentacijo, temveč za njih za enako obdobje kot je obdobje, za katero oddaja sklope v postopku javnega naročanja, sklene pogodbo oziroma okvirni sporazum.

1. ANALIZA NAROČANJA HRANE V JAVNIH ZAVODIH

V okviru projektnih aktivnosti projekta z naslovom »Z roko v roki do kakovostne prehrane«, smo pripravili analizo naročanja hrane v javnih zavodih, ki se nahajajo na območju: LAS Dolenjska in Bela krajina, LAS Notranjska, LAS med Snežnikom in Nanosom in LAS po poteh dediščine med Turjakom in Kolpo.

V okviru analize je bila pripravljena anketa, ter izvedeni strukturirani intervjuji. Anketa je bila podprta s programsko opremo 1Ka. Anketni vprašalnik prilagamo v prilogi 1.

Anketo smo opravljali med posameznimi javnimi zavodi v času od 10.3.2019 do 11.7.2019. Anketo so opravljali preko internetnega dostopa posamezni predstavniki javnih zavodov zadolženi za prehrano v posameznem obratu.

1.1. RAZISKOVALNI VZOREC

V anketi je sodelovalo 35 javnih zavodov, ki so predstavljeni v tabeli 1.

Tabela 1: V raziskavi sodelujoči javni zavodi z območja LAS DBK

Zap. Št.	Naziv	Naslov	Število dnevnih obrokov*
1	OŠ Dragotin Kette	Šegova 114, 8000 Novo mesto	220
2	OŠ Mokronog	Gubčeva cesta 4, 8230 Mokronog	755
3	OŠ Trebnje	Kidričeva ulica 11, 8210 Trebnje	1905
4	OŠ Drska	Ulica Slavka Gruma 63, 8000 Novo mesto	1150
5	OŠ Center	Seidlov cesta 7, 8000 Novo mesto	1200
6	OŠ Frana Metelka	Škocjan 5, 8275 Škocjan	1000
7	OŠ belokranjskega odreda	Šolska ulica 1, 8333 Semič	800
8	OŠ Žužemberk	Baragova cesta 1, 8360 Žužemberk	1500
9	OŠ Grm	Trdinova 7, 8000 Novo meto	1550
10	OŠ Vavta vas	Vavta vas 1, 835 Straža	600
11	OŠ Komandanta Staneta	Dragatuš 48, 8343 Dragatuš	320
12	OŠ Brusnice	Velike Brusnice 101, 8321 Brusnice	300
13	OŠ Mirana Jarca	Ulica Otona Zupančiča 8, 8340 Črnomelj	800
14	Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma	Sevno 13, 8000 Novo mesto	1550

15	OŠ Vinica	Vinica 50, 8344 Vinica	400
16	OŠ Loka	Kidričeva ulica 18, 8340 Črnomelj	970
17	Splošna bolnišnica Novo mesto	Šmihelska cesta 1, 8000 Novo mesto	2500
18	Vrtec Pedenped	Šegova ulica 22, 8000 Novo mesto	800
19	DSO	Šmihel 1, 8000 Novo mesto	1350
20	OŠ Toneta Šraja Aljoše	Nova vas 4b, 1385 Nova vas	394
21	OŠ Košana	Dolnja Košana 61, 6256 Košana	350
22	OŠ Prestranek	Ulica 25. Maja 14A, 6258 Prestranek	900
23	OŠ Ob Rinži	Cesta v Mestni log 39, 1330 Kočevje	1008
24	OŠ Zbora odposlancev, Kočevje	Trg zbora odposlancev 28, 1330 Kočevje	1100
25	Vrtec Martin Krpan, Cerknica	Cesta na Jezero 17, 1380 Cerknica	530
26	Dom starejših občanov Ilirska Bistrica	Kidričeva ulica 15, 6250 Ilirska Bistrica	280
27	SGLŠ Postojna	Tržaška cesta 36, 6230 Postojna	1000
28	OŠ Toneta Tomšiča Knežak	Knežak 147a, 6253 Knežak	410
29	OŠ Antona Globočnika, Postojna	Cesta na Kremenco 2, 6230 Postojna	916
30	OŠ Antona Žnideršiča, Ilirska Bistrica	Rozmanova ulica 25b, 6250 Ilirska Bistrica	1035
31	OŠ Jožeta Krajca, Rakek	Partizanska cesta 28, 1381 Rakek	562
32	OŠ Heroja Janeza Hribarja	Stari Trg pri Ložu, Cesta notranjskega odreda 32, 1386 Stari Trg pri Logu	910
33	OŠ Franceta Prešerna	Šolska ulica 2, 1310 Ribnica	1415
34	OŠ Notranjski odred, Cerknica	Cesta 4. maja 92, 1380 Cerknica	1330
35	Dom upokojencev Postojna	Rožna ulica 10, 6230 Postojna	500

*Število obrokov, ki jih dnevno pripravijo v obratih zavoda

2. REZULTATI ANALIZE

2.1. OBDOBJE NAROČANJE ŽIVIL

Raziskava je pokazala, da večina javnih zavodov (51,43 %) živila naroča, (tabela 2) za obdobje štirih let z medletnim odpiranjem konkurenčnih ponudb.

Tabela 2: Obdobje naročanja živil

	Enoletno obdobje ali krajše	Dvoletno obdobje	Triletno obdobje	Štiriletno obdobje
Število odgovorov	2	7	8	18
Odstotek	5,71	20,00	22,86	51,43

2.2. PRIPRAVA JAVNIH NAROČIL

V javnih zavodih javna naročila živil v večini primerov zaupajo zunanjim izvajalcem in sicer v 65,71 odstotkih od vseh v analizi obravnavanih javnih zavodov.

Tabela 3: Priprava javnih naročil živil

Odgovori	Posameznik znotraj organizacije	Skupina ljudi znotraj organizacije	Pravna služba znotraj organizacije	Zunanji izvajalci
Število odgovorov	3	8	1	23
Odstotek	8,57	22,86	2,86	65,71

Vzroki za to, da večino javnih naročil za hrano izvedejo preko zunanjih izvajalcev so, da znotraj javnih organizacij ni ustrezno usposobljenih oseb, če pa že so, imajo preveč drugih zadolžitev, kajti za pripravo javnih naročil je potrebno vestno spremljanje zakonodaje, ki se relativno pogosto spreminja.

2.3. STROKOVNA USPOSOVBJENOST ZAPOSLENIH V JAVNIH ZAVODIH ZA PRIPRAVO JAVNIH NAROČIL

V tabeli 4 so zbrani podatki o strokovni usposobljenosti zaposlenih oseb v javnih zavodih , ki pomagajo pri pripravi javnih naročil za naročanje živil. Največkrat se s pripravo razpisa za izbiro živil po javnem naročanju ukvarja oseba, ki je učitelj gospodinjstva, sledi kuhar, v 17,14 % se s tem ukvarja vodja, torej ravnatelj.

Tabela 4: Strokovna usposobljenost zaposlenih v javnih zavodih za pripravo javnih naročil

Strokovna usposobljenost	Št. odgovorov	Odstotek
Učitelj gospodinjstva	14	40,00
Živilski tehnolog	6	17,14
Kuhar	10	28,57
Računovodja	8	22,86
Nabavnik	6	17,14
Pravnik	5	14,29
Ravnatelj	6	17,14

*možno je več odgovorov

2.4. UPOŠTEVANJE MERIL: LOKALNI DOBAVITELJ, KAKOVOST, EKO CERTIFIKAT

V javnih zavodih pri pripravi javnih naročil vedno upoštevajo enega od meril: lokalni dobavitelj, kakovost ali eko certifikat. V 34,29 odstotkih se javnim zavodom upoštevanje meril zdi nujno in neobhodno, večina javnih zavodov, 51,43 % pa običajno upošteva enega od teh meril, podrobnejše podatke predstavljamo v tabeli 5.

Tabela 5: Upoštevanje meril: lokalni dobavitelj, kakovost, eko certifikat

Upoštevanje meril	Št. odgovorov	Odstotek
Ne	0	0,00
Delno	5	14,29
Običajno	18	51,43
Vedno	12	34,29

2.5. KAKOVOSTNA IZVEDBA JAVNEGA NAROČANJA ŽIVIL PO ZJN-3

Naslednja tabela 6, predstavlja mnenje predstavnikov javnih zavodov, glede kakovostne izvedbe javnih naročil živil po Zakonu o javnem naročanju – 3. Večina sodelujočih v raziskavi meni, da zakon omogoča kakovostne izvedbe javnih naročil glede na veljavni zakon (54,29 %).

Tabela 6: Kakovostna izvedba javnih naročil živil po ZJN-3

Odgovori	Zakon omogoča kakovostno izvedbo	Zakon ne omogoča kakovostne izvedbe
Število odgovorov	19	16
Odstotek	54,29	45,71

Menimo, da so z zakonom zadovoljni predvsem v tistih javnih zavodih, kjer javna naročila hrane pripravljajo v sodelovanju z zunanjimi izvajalci, ki podrobneje poznajo zakonska določila. Sicer glede na

izkušnje menimo, da Po zakonu o javnih naročilih – 3, kakovostna izvedba javnih naročil živil ni povsem možna zaradi:

- Poudarek na najnižji ponujeni ceni, cena je odločilni dejavnik, nizka ponujena cena običajno odraža nižjo kakovost
- Neelastičnost zakona
- Zakon je namenjen velikim kooperacijam, preprodajalcem, ki so bolj fleksibilni in ne lokalnim slovenskim kmetom
- Zakon je škodljiv v smislu neomogočanja zahteve po slovenskem poreklu
- Zakon je vsebinsko in administrativno zahteven, potrebna pomoč s strani zunanjih izvajalcev (pravnikov)

2.6. 20 % SKUPNE VREDNOSTI LOKALNEGA POREKLA

V zakonu o javnem naročanju – 3, 73 in 84 člen govorita o tem da lahko naročnik odda javno naročilo za posamezne izločene sklope brez uporabe postopka javnega naročanja, če je ocenjena vrednost izločenih sklopov brez DDV nižja od 80.000 Eur, vendar skupna vrednost sklopov oddanih brez uporabe določil iz tega zakona ne sme presegati 20 % vrednosti vseh sklopov. Pri merilih za izbiro ponudbe pri naročanju živil se prednostno upoštevajo živila, ki so v shemi kakovosti na primer sezonsko pridelana živila na integriran način, sezonsko pridelana živila na ekološki način, živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih kakovosti živil, ter živila, ki so trajnostno pridelana in predelana in je zagotovljena višja kakovost z vidika večje svežine ali nižjih okoljskih obremenitev pri prevozu.

Glede na opravljeno raziskavo, so v vseh javnih zavodih seznanjeni z določili omenjenih členov v zakonu o javnem naročanju 3 (tabela 7). Možnosti, ki jih ponujata oba člena za naročanje živil lokalnega porekla pa uporablja 21 javnih zavodov oziroma 60,00 % (tabela 8).

Tabela 7: Poznavanje zakonskih določil o možnosti nabave živil lokalnega porekla

Odgovori	Ta zakonska določila poznamo	Teh zakonskih določil ne poznamo
Število odgovorov	35	0
Odstotek	100	0

Tabela 8: Uporaba zakonskih določil o možnosti nabave živil lokalnega porekla

Odgovori	Ta zakonska določila uporabljamo	Teh zakonskih določil ne uporabljamo
Število odgovorov	21	14
Odstotek	60,00	40,00

2.7. NAKUP LOKALNE HRANE, KLJUB VIŠJI CENI

32 javnih zavodov, od skupno 35 sodelujočih v raziskavi je v preteklosti kupovalo lokalno pridelana živila, kljub temu, da so bila dražja od ostalih ponujenih živil (tabela 9).

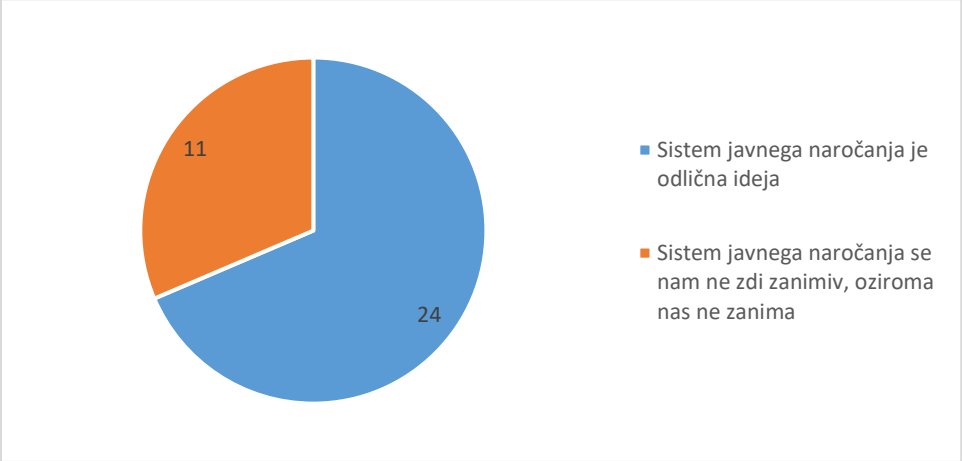
Tabela 9: Nakup lokalnih živil kljub višji ceni

Odgovori	Lokalna živila smo kupovali kljub višji ceni	Lokalnih živil zaradi višje cene nismo kupovali
Število odgovorov	32	3
Odstotek	91,43	8,57

2.8. SISTEM JAVNEGA NAROČANJA HRANE NA LOKALNI RAVNI

Zavodom smo predstavili našo idejo o organizaciji javnih zavodov v sistem, preko katerega bi lahko naročali hrano na lokalni ravni. Vprašali smo jih, kako bi ocenili tovrstni sistem.

Grafikon 3: Ocena zainteresiranosti za sistema javnega naročanja hrane na lokalni ravni



69 % sodelujočih javnih zavodov, se zdi ideja o pripravi sistema javnega naročanja hrane na lokalni ravni odlična iz česar lahko sklepamo, da bi v takem sistemu sodelovali. Ostalih 31 % sodelujočih ideja načeloma ne zanima iz česar lahko zaključimo, da v takem sistemu ne bi želeli sodelovati.

Sistem lokalnega naročanja je opredeljen kot sistem ponudnikov in povpraševalcev, kjer v ožjem pridelovalnem okolju skušamo zgotoviti določeno količino sezonskih lokalnih živil za znane povpraševalce. V naši raziskavi smo predstavnike javnih zavodov spraševali ali bi bili pripravljeni vstopiti v tak sistem. Velika večina bi bila pripravljena vstopiti v tak sistem. Rezultate predstavljamo v tabeli 10.

Tabela 10: Ali bi bili pripravljeni vstopiti v sistem lokalnega naročanja

Odgovori	Da	Mogoče	Ne
Število odgovorov	26	9	0
Odstotek	74,29	25,71	0

Sistem lokalnega naročanja predvideva tudi prilagoditev jedilnikov sezonski ponudbi živil. 28 anketiranih ponudnikov bi bilo jedilnike pripravljenih prilagoditi, 7, oziroma 20,00 % ponudnikov pa morda. Obširnejše rezultate predstavljamo v tabeli 11.

Tabela 11: Ali bi bili pripravljeni prilagoditi jedilnike sezonski ponudbi

Odgovori	Da	Mogoče	Ne
Število odgovorov	28	7	0
Odstotek	80,00	20.00	0

2.9. OCENA DELEŽA KUPLJENIH ŽIVIL

Sodelujoče v raziskavi smo pozvali, da ocenijo delež kupljenih živil pri posamezni skupini dobaviteljev. Sodelujoči javni zavodi v raziskavi se v daleč največjem deležu oskrbujejo preko skupine dobaviteljev: Trgovske verige, multinacionalke, preprodajalci, večji uvozniki. Podrobnejše podatke predstavljamo v tabeli 12.

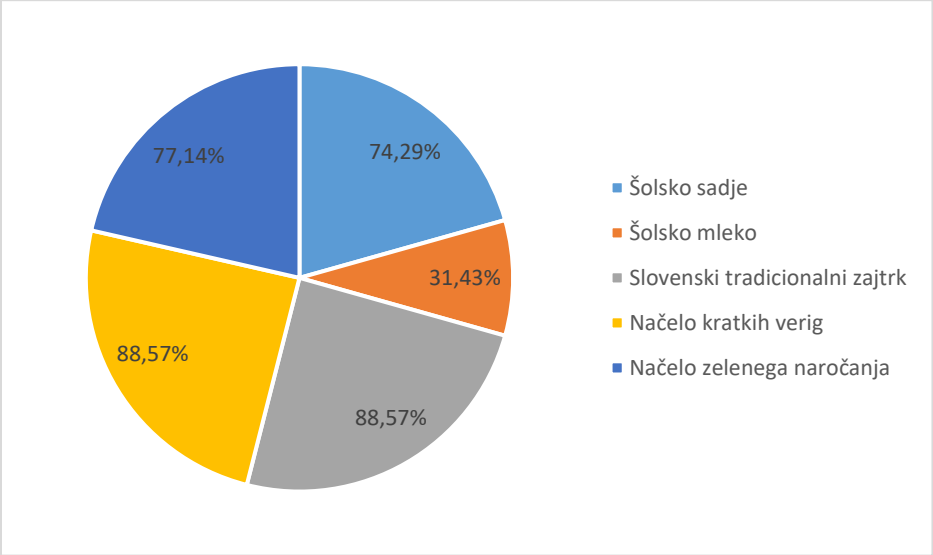
Tabela 12: Oskrbovanje preko skupin dobaviteljev

Odgovori	Skupina dobaviteljev: Trgovske verige, multinacionalke, preprodajalci, večji uvozniki	Skupina dobaviteljev: Zadruge, skupine proizvajalcev	Skupina dobaviteljev: Lokalni proizvajalci, neposredno pri proizvajalcu/kmetu, kratke oskrbovalne verige
Odstotek	64,17	18,20	17,63

2.10. SHEME

Predstavnike javnih zavodov smo v okviru raziskave vprašali ali so vključeni v sheme šolskega sadja, šolskega mleka, shemo tradicionalnega slovenskega zajtrka, načela kratkih verig in načelo zelenega naročanja. Podatke smo zbrali v grafikonu 1. V shemo tradicionalni šolski zajtrk je vključenih 31 javnih zavodov, prav tako je 31 zavodov vključenih tudi v shemo kratkih verig.

Grafikon 1: Vključenost v sheme



Razlogi za nevključevanje v shemo šolsko mleko, kot sheme v katero je vključenih najmanj v raziskavi sodelujočih javnih zavodov so:

- Preveč zahtevna administracij, za tako majhno vrednost naročila,
- Učenci zavračajo mleko in mlečne izdelke brez dodanega sladkorja ali sadja,
- Mleka učenci ne marajo,
- Pogoji razdeljevanja
- Zahtevno skladiščenje mleka
- Ocena, da je mleka že v sami šolski prehrani dovolj
- Premalo dodatnih sredstev
- Premalo zaposlenih ljudi, ki bi se lahko posvetili določilom in pravilnikom sheme

2.11. IZLOČENI SKLOPI

V nadaljevanju smo pripravili podatke o količini v preteklosti kupljenih živil v izločenih sklopih. Ker vsi v raziskavi sodelujoči javni zavodi nimajo enakih živil v izločenih sklopih smo izračunali povprečne vrednosti količin živil, med tistimi, ki imajo določeno skupino živil v izločenih sklopih. Prav tako podajamo tudi skupno absolutno količino živil. Podatke prikazuje tabela 13. Najpogostejši izločeni sklopi živil, torej živil kupljenih pri lokalnem ponudniku so podani v količinskem vidiku. Največ javnih zavodov v izločenih sklopih kupuje sveže sadje in svežo zelenjavo, najmanj pa testenine in sadne sokove. V povprečju kupijo javni zavodi največ krompirja, 5.495,79 kilogramov in v absolutni količini 104.420 kg.

Tabela 13: Izločeni sklopi na letnem nivoju

Izločeni sklopi	Povprečna količina	Absolutna skupna količina	Število javnih zavodov, ki imajo ta sklop v izločenih sklopih
Sveže sadje v kg	2.018,83	48.452	24
Sveža zelenjava v kg	520,60	10.412	20
Sadni sokovi v l	99,33	596	6
Krompir v kg	5.495,79	104.420	19
Kislo zelje in kisla repa v kg	351,86	4.926	14
Mleko v l	3.530,91	81.211	23
Ostali mlečni izdelki v l	445,00	8.010	18
Sveže meso v kg	1.175,77	15.285	13
Jajca v kom.	3.337,00	33.370	10
Ribe v kg	229,45	2.294,5	10
Moka in mlevski proizvodi v kg	546,00	5.460	10
Kruh in pekovski izdelki v kg	1.528,18	16.810	11
Med v kg	90,29	1.264	14
Testenine v kg	571,00	2.855	5

2.12. ZAVRŽENA HRANA

V sklopu zavržene hrane oziroma zavrženih živil je odgovore podalo 21 sodelujočih javnih zavodov. V tabeli 14 prikazujemo povprečne količine zavrženih živil po posameznih sklopih in absolutne skupne količine. Med zavrženimi živili izstopata sveže sadje in zelenjava, v povprečju sodelujoči javni zavodi na letnem nivoju zavržejo 318 kg svežega sadja in 217 kg sveže zelenjave, oziroma v skupni količini 6.680 kg svežega sadja in 4.343 kg sveže zelenjave. Po podatkih sodelujočih se skupno letno zavrže 3.122 l mleka in sicer mleko zavržejo v 19 zavodih, medtem ko kruh ali ostale pekovske izdelke zavržejo v 20 javnih zavodih, v skupni letni količini 2.701 kg oziroma v povprečju 135 kg na zavod.

Tabela 14: Zavržena živila na letnem nivoju po vrstah in količini

Zavržena živila	Povprečna Količina	Absolutna skupna količina	Število javnih zavodov, ki zavržejo nekaj živil iz tega sklopa
sveže sadje v kg	318,10	6.680	21
sveža zelenjava v kg	217,15	4.343	20
krompir v kg	160,59	2.730	17
kislo zelje in repa v kg	25,42	305	12
mleko v l	164,32	3.122	19
mlečni izdelki v l	17,00	170	10
sveže meso v kg	116,67	700	6
ribe in mehkužci v kg	69,10	691	10
moke in mlevski proizvodi v kg	82,78	745	9
kruh in pekovski izdelki v kg	135,05	2.701	20

Za to, da se določena živila zavržejo so po navedbah strokovnih oseb v javnih zavodih sodelujočih v anketi, največkrat kriva naslednja dejstva oziroma razlogi:

- sveže sadje in zelenjava – kratek rok uporabe (gnitje)
- nizka kakovost in obstojnost nabavljenih živil
- otroci, dijaki in ostali konzumirajo le sveži kruh
- otroci, dijaki in ostali zavračajo polnozrnate izdelke (kruh in pekovske izdelke)
- otroci in dijaki ne sprejemajo okusa, vonja in arome nepredelanega svežega mleka
- rib ne marajo – ostajajo celi skuhani obroki
- zavračajo svežo zelenjavo (niso privajeni okusa)

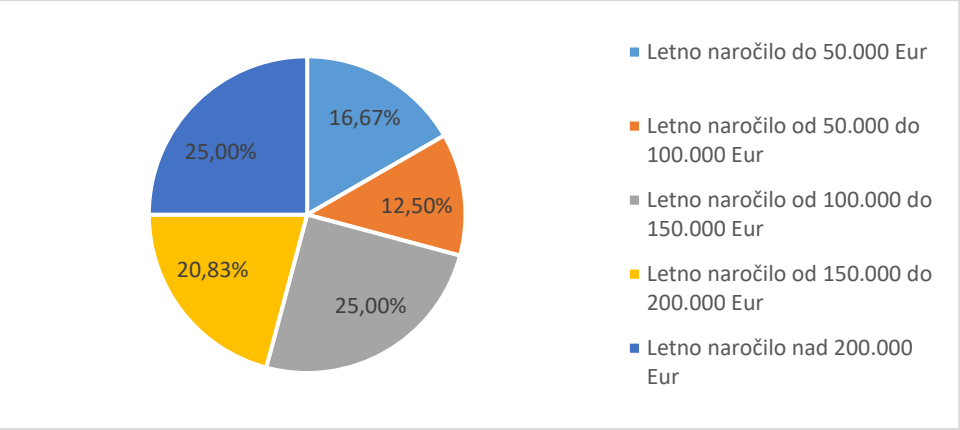
2.13. ZNESKOVA VREDNOST ŽIVIL IZ JAVNEGA NAROČANJA

Naslednja tabela prikazuje zneskovne vrednosti za živila, kupljena preko javnega naročanja. Na to vprašanje je odgovorilo zgolj 24 udeležencev raziskave od 35 sodelujočih v naši raziskavi.

Tabela 15: Vrednost živil iz javnega naročanja

Vrednost letnega naročila	Št. javnih zavodov	Odstotek
Letno naročilo do 50.000 Eur	4	16,67
Letno naročilo od 50.000 do 100.000 Eur	3	12,50
Letno naročilo od 100.000 do 150.000 Eur	6	25,00
Letno naročilo od 150.000 do 200.000 Eur	5	20,83
Letno naročilo nad 200.000 Eur	6	25,00
Skupaj	24	100

Grafikon 2: Zneskovne vrednosti letnih javnih naročil živil po javnih zavodih v odstotkih



Podatki kažejo, da 25 % sodelujočih javnih zavodov naroči letno za med 100.000 in 150.000 Eur hrane, prav tako 25 % sodelujočih naroči za več kot 200.000 Eur živil preko javnega naročanja. To pomeni, da 50 % vseh sodelujočih naroči za več kot 100.000 Eur hrane na leto. Pri tem je potrebno poudariti, da je na to vprašanje odgovorilo zgolj 69 % v raziskavi sodelujočih javnih zavodov.

2.14. PREDPRIPRAVA IN PAKIRANJE ŽIVIL

V tabeli 16 smo pripravili podatke o tem, za katera živila si v javnih zavodih želijo, da jih kupijo predpripravljena (narezana, porcijsko pakirana, očiščena) in dostavljena na dogovorjeno lokacijo. Podatke smo sortirali po vrednostni lestvici od zelo pomembno, vseeno in ne pomembno.

Tabela 16: Pomembnost pakiranja, dostave in predpriprave živil

Živilo in način predpriprave	Zelo pomembno	Vseeno	Ne pomembno
pripeljana očiščena zelenjava	54,29%	28,57%	17,14%
oprana in pakirana zelenjava	25,71%	37,14%	37,14%
pripeljana in narezana zelenjava	25,71%	31,43%	42,86%
pripeljano mleko v rinfuzi	85,71%	8,57%	5,71%
pripeljano mleko v litrski embalaži	25,71%	48,57%	25,71%
pripeljan jogurt v rinfuzi	65,71%	25,71%	8,57%
pripeljan jogurt v lončkih oziroma postreženo	60,00%	25,71%	14,29%
meso rezano na željene kose	82,86%	2,86%	14,29%
polpripravljeno meso	22,86%	20,00%	57,14%
pakiran kruh	48,57%	22,86%	28,57%
pakiran in narezan kruh	71,43%	8,57%	20,00%

Najbolj pomembno za javne zavode je, da dobijo pripeljano mleko v rinfuzi in meso rezane na željene kose, ter pakiran in narezan kruh. Med nepomembnimi načini predpriprave pa so polpripravljeno meso, oprana in pakirana zelenjava, pripeljana in narezana zelenjava, pakiran kruh, ter pripeljano mleko v litrski embalaži.

2.15. SKLADIŠČENJE

V naslednjem sklopu smo predstavnike javnih zavodov spraševali o možnosti skladiščenja določenih sklopov živil na njihovi lokaciji. Če določeni javni zavod ima skladišče za določeno vrsto živil in jih lahko skladišči, sklepamo da se lahko dogovorijo z lokalnim ponudnikom za dobavo dvakrat tedensko namesto sprotne dostave.

Tabela 17: Skladiščenje živil po javnih zavodih

Živila	Imamo skladišče-število	Imamo skladišče-odstotek
meso	12	34,29%
mlečni izdelki	20	57,14%
kruh in pekovski izdelki	8	22,86%
sadje	23	65,71%
zelenjava	23	65,71%

Za sadje in zelenjavo ima ustrezne skladiščne kapacitete 23 v raziskavi sodelujočih javnih zavodov. Najmanj zavodov ima skladišča za meso, ter kruh in pekovske izdelke. Večina torej lahko skladišči sveže sadje, zelenjavo in mlečne izdelke.

2.16. SLEDLJIVOST NAROČIL V JAVNEM NAROČANJU

Vsi javni zavodi vodijo evidenco, oziroma sledljivost naročil živil preko javnega naročanja, bodisi evidenco pripravijo računalniško ali delno računalniško, v redkih primerih pa ročno.

2.17. PRIORITETE NAROČANNJA

V naslednjem sklopu smo izbrali nekatere dejavnike, vezane na pripravo javnih naročil, ter sodelujoče javne zavodi povprašali o tem, kako pomemben se jim zdi določen dejavnik. Seznam dejavnikov z odgovori predstavljamo v naslednji tabeli 18.

Tabela 18: Pomembnost posameznih dejavnikov za pripravo javnih naročil živil v odstotkih

dejavnik	Ne pomembno	Malo pomembno	Niti malo niti veliko	pomembno	Zelo pomembno
Oddaljenost od naročnika do 25km	14,29%	14,29%	11,43%	37,14%	22,86%
Oddaljenost od naročnika do 50km	14,29%	14,29%	8,57%	57,14%	5,71%
Cena	0,00%	0,00%	11,43%	57,14%	31,43%
Kvaliteta	0,00%	2,86%	2,86%	17,14%	77,14%
Certifikat, testi, eko, bio	0,00%	5,71%	8,57%	45,71%	40,00%
Predpriprava živil	17,14%	14,29%	25,71%	34,29%	8,57%

Rezultati nam povedo, da med dejavniki izstopa kvaliteta, ki je pomembna za 77% v raziskavi sodelujočih javnih zavodov, po pomembnosti sledijo živila, ki so označena z različnimi certifikati. Med manj pomembnimi dejavniki so oddaljenost, ter predpakiranje živil.

2.18. NAROČANJE ŽIVIL GLEDE NA NAČELA

Javne zavode smo povprašali o tem, ali naročajo živila glede na načela kot so: kratke verige, ekološka pridelava, integrirana pridelava in konvencionalna pridelava in v kolikšnem deležu. Rezultate smo zbrali v naslednji tabeli, št. 19.

Tabela 19: Načela pri javnem naročanju živil

Načelo	Povprečje v %
Eko	11,97
Integrirano	26,69
Konvencionalno	23,31
Kratke verige	18,31

V povprečju javne zavode pri javnem naročanju živil največkrat vodi integrirana pridelava, kar lahko enačimo s slovenskim poreklom, to upoštevajo v povprečju pri 26,69 % naročenih živilih, sledi načelo konvencionalne pridelave, kratkih verig, ter ekološke pridelave z 11,97 % vseh naročenih živil.

2.19. PRIPRAVLJENOST ZA SPREJEMANJE VIŠJIH CEN ZA DOMA, LOKALNO PRIDELANO HRANO

Naslednja tabela prikazuje podatke o tem, koliko več so v povprečju pripravljeni plačati javni zavodi za doma, lokalno pridelano hrano.

Tabela 20: Višja cena za doma, lokalno pridelano hrano

Koliko ste pripravljeni plačati več za doma, lokalno pridelano hrano	14. %

Rezultati ankete so pokazali, da so vsi sodelujoči javni zavodi pripravljeni za doma, lokalno pridelano hrano plačati več. V povprečju za 14 % več.

2.20. NAROČANJE ŽIVIL IZ DOMAČEGA OKOLJA

Javne zavode smo povprašali o tem, ali si želijo naročati hrano iz lokalnega okolja. Vsi so odgovorili pozitivno in navedli tudi nekatere razloge, ki so predvsem, kvaliteta in sledljivost.

Javni zavodi so nam predstavili svoje dosedanje izkušnje z naročanjem hrane direktno od kmetov. Vsi so dejali, da imajo pri tem dobre, oziroma pozitivne izkušnje, kot so:

- kmetije se potrdijo prilagoditi svojo ponudbo šolam in vrtcem,
- kratka pot hrane, posledično manjše emisije in onesnaženost okolja,
- tesno sodelovanje s kmetom, ki sporoči, ko ima določena živila pripravljena za dobavo,
- zelo dobra kvaliteta.

Pri direktnem naročanju hrane direktno iz kmetij, pa prihaja tudi do nekaterih težav, ki so jih opisali kot:

- sezonskost,
- ni možno dobiti raznolikega sadja,
- potrebno več časa za komuniciranje, saj naročanje poteka preko telefona,
- nimajo zadostnih količin, še posebej ne skozi celo leto,
- meso je možno dobiti le ob zakolu, saj kmetije nimajo kapacitet skladiščenja mesa,
- premajhne količine pridelkov glede na velikost šole,
- v zimskem času ni možno dobiti zelenjave,
- administrativne težave, kmetje nimajo časa, volje, izkušenj z birokracijo, ki jo zahtevajo javne zavode,
- nimajo stalnega letnega cenika, cene se določajo sproti, javni zavodi pa si želijo letne cene, saj jedilnike v naprej planirajo s finančnega vidika,
- malo ponudnikov na lokalnem nivoju, prevelika oddaljenost kmetij od šol, zahtevna logistika,
- previsoke cene, na ceno obroka, ki ga določa ministrstvo,
- prenizek nivo higiene
- velike razlike v ceni med kmeti in monopolnimi trgovskimi verigami
- višja sila prepreči dogovorjeno dobavo (npr. toča, slaba letina, ipd.)
- prepričani smo, da kmetje raje prodajajo na tržnici ali doma, po višji ceni, kot pa javnim zavodom, kjer je rok plačila 30 dni in birokracijski izziv pri izstavitvi E računa,
- lokalni kmetje ne dobavljajo predpripravljenih živil, na primer očiščene in narezane zelenjave,

- razdrobljenost naročil, ena kmetija ne pokriva celotnega naročila, zato moramo kontaktirati več kmetij, da izpolnimo naročilo,
- pri kmetih ni 100% zanesljivosti
- slabše dostavne poti,
- slaba politika cen in ne združevanje kmetij v zadruge vodi v slabo konkurenčnost in pomanjkljive storitve,
- razdrobljenost kmetij in nepovezovanje,
- kmetje se ne držijo dogovorov.

2.21. ŽIVILA, KI JIH NA KMETIJI NI MOŽNO DOBITI

Predstavniki javnih zavodov so v anketi navedli tudi živila, ki jih na kmetiji ni možno dobiti, oziroma jih je zelo težo dobiti, so pa neobhodni del njihovih potreb, oziroma naročil. Ta živila so predvsem:

- testenine,
- raznoliko sadje,
- raznovrstno meso,
- pekovski proizvodi,
- eko meso,
- moke,
- konzervirani izdelki,
- eko jajca,
- suho sadje,
- čaji,
- fižol,
- korenje,
- ribe,
- piščančje meso,
- kruh.

3. ANALIZA NAROČANJA HRANE V JAVNIH ZAVODIH

V naši raziskavi, ki smo jo izvedli v okviru projekta z naslovom »Z roko v roki« je sodelovalo 35 javnih zavodov, z območji LAS Dolenjska in Bela Krajina, LAS Notranjska, LAS Med Snežnikom in Nanosom, LAS Po poteh dediščine med Turjakom in Kolpo med katerimi so bili vrtci, osnovne šole, srednje šole in druge inštitucije, kot so bolnice in domovi za starejše. Ena glavnih ugotovitev raziskave je, da so potrebe, oziroma naročila javnih zavodov na celotnem območju približno enaka, oziroma podobna, saj osebe znotraj zavodovo, ki so odgovorne za načrtovanje prehrane bolj ali manj sledijo smernicam prehrane, ki jih je pripravilo Ministrstvo za šolstvo, prav tako poskušajo slediti tudi drugim smernicam zdrave prehrane. Na drugi strani, pa se ponudba lokalne hrane na kmetijah po posameznih LAS odločno razlikuje, ob tem pa je na celotnem področju prisotno dejstvo, da posamezne kmetije nimajo tako široke palete živil, da bi v celoti, kot en ponudnik lahko pokrili celoten spekter potreb javnega zavoda. Zato so se javni zavodi primorani po nakup obračati na velike trgovske verige, ki so edine sposobne

zagotoviti vsa živila iz posameznih sklopov in ker so v javnih zavodih praviloma kadrovsko podhranjeni s kadrom, ki bi pokrival javna naročila se največkrat odločijo za enega ponudnika, ki dobavlja vso potrebno hrano. S tem bistveno zmanjšajo obremenitev zaposlenih z administracijo in iskanjem večjega števila dobaviteljev, ki bi skupno pokrili celotne potrebe zavoda po hrani. Iz teh dejstev se jasno kažejo potrebe po sistemu, ki bi združeval ponudbo več lokalnih pridelovalcev in bil sposoben javnim zavodom ponuditi širšo paleto živil lokalnega izvora, kar si v javnih zavodih praviloma želijo, vsaj glede na odgovore, ki smo jih prejeli ob izvedbi ankete.

Največ javnih zavodov pripravlja javna naročila za štiriletno obdobje z vmesnim odpiranjem konkurenčnih ponudb, kar pomeni da bi se lahko dogovorili z lokalnimi pridelovalci za daljše časovno sodelovanje na osnovi katerega bi se lahko pridelovalci prilagodili potrebam javnih zavodov v naprej in kultivirali tiste kulture, ki bi prišle v poštev za odkup, oziroma kasnejšo prodajo javnim zavodom.

Iz naše raziskave izhajajoče naslednjo zanimivo dejstvo je, da velika večina, oziroma več kot 65 % javnih zavodov javna naročila hrane pripravlja s pomočjo zunanjih izvajalcev, to pomeni da je pri obravnavi teme oskrbe javnih zavodov z lokalno hrano upoštevati tudi te deležnike in ne zgolj pridelovalce in javne zavode.

Javni zavodi v več kot 80 % običajno, oziroma vedno pri pripravi javnih naročil za hrano upoštevajo merila kot so: lokalni dobavitelj, kakovost, eko certifikat, kar pomeni da si želijo, da pripravljajo kakovostno, lokalno pridelano hrano, problem je le v tem da velikokrat ne najdejo poti do primernih dobaviteljev, ki bi jim tako hrano lahko dobavili. Običajno je lokalna hrana tudi dražja, vendar je ne glede na to dejstvo, lokalno hrano v preteklosti naročalo več kot 90 % v naši raziskavi sodelujočih javnih zavodov.

Menimo, da so z zakonom o javnih naročilih – 3 zadovoljni predvsem v tistih javnih zavodih, kjer javna naročila hrane pripravljajo v sodelovanju z zunanjimi izvajalci, ki podrobneje poznajo zakonska določila. Sicer glede na izkušnje menimo, da po tem zakonu , kakovostna izvedba javnih naročil živil ni povsem možna zaradi:

- poudarka na najnižji ponujeni ceni, cena je odločilni dejavnik, nizka ponujena cena običajno odraža nižjo kakovost,
- neelastičnost zakona,
- zdi se, da je zakon namenjen velikim kooperacijam, preprodajalcem, ki so bolj fleksibilni in ne lokalnim slovenskim kmetom,
- zakon je škodljiv v smislu neomogočanja zahteve po slovenskem poreklu,
- zakon je vsebinsko in administrativno zahteven, potrebna pomoč s strani zunanjih izvajalcev (pravnikov).

Vsi pristojni v javnih zavodih poznajo določila v Zakonu o javnem naročanju, ki govorijo o tem, da lahko do 20%, oziroma največ do 80.000 Eur naročil za hrano izvedejo brez javnega naročanja in sprotno

izberejo najustreznejšega ponudnika po njihovih merilih. Žal pa jih le dobra polovica, natančneje 60 % to možnost tudi izkoristi. V izločenih sklopih se največkrat pojavljajo naslednji sklopi živil: sveže sadje, sveža zelenjava, krompir in mleko.

Pomembno dejstvo je tudi, da bi vsi v raziskavi sodelujoči javni zavodi zagotovo ali pa vsaj verjetno vstopili v sistem javnega naročanja živil in se tudi preko priprave ustreznih jedilnikov prilagodili zmožnostim lokalnih pridelovalcev hrane, medtem ko v tem trenutku več kot 64 % javnih zavodov, ki so sodelovali v naši raziskavi kupuje hrano preko skupine dobaviteljev, ki jo zastopajo trgovske verige, multinacionalke, preprodajalci in večji uvozniki.

Med pomembnimi elementi predpriprave, pakiranja in dostave živil po pomembnosti prevladuje pripeljano mleko v rinfuzi in razrezano meso na željene kose, ter pakiran in narezan kruh. Zanimivo je, da narezana zelenjava in pol pripravljeno meso nista pomembna dejavnika za nakup. Med prioritetami naročanja sta pomembnejša dejavnika še kvaliteta, ter živila, ki nosijo certifikat ali kakšno drugo oznako kakovosti oziroma načina pridelave (eko, bio, itd.).

Največ javnih zavodov obravnavnih v anketi ima skladišče za svežo zelenjavo in sadje, nekaj več kot 65 %, ter za mleko in mlečne izdelke. Število javnih zavodov, ki imajo skladišča tudi za ostala živila je nižje.

Za nakup lokalno pridelane hrane so vsi javni zavodi pripravljeni plačati več, v povprečju za 14 %. Med razlogi, zakaj si želijo kupovati lokalno pridelano hrano, kljub višji ceni so navedli predvsem, kvaliteto in sledljivost. Z naročanjem hrane pri lokalnih kmetijah imajo vsi dobre, oziroma pozitivne izkušnje, kot so:

- kmetije se potrdijo prilagoditi svojo ponudbo šolam in vrtcem,
- kratka pot hrane, posledično manjše emisije in onesnaženost okolja,
- tesno sodelovanje s kmetom, ki sporoči, ko ima določena živila pripravljena za dobavo,
- zelo dobra kvaliteta.

Pri direktnem naročanju hrane direktno iz kmetij, pa prihaja tudi do nekaterih težav, ki so jih opisali kot:

- sezonskost,
- ni možno dobiti raznolikega sadja,
- potrebno več časa za komuniciranje, saj naročanje poteka preko telefona,
- nimajo zadostnih količin, še posebej ne skozi celo leto,
- meso je možno dobiti le ob zakolu, saj kmetije nimajo kapacitet skladiščenja mesa,
- premajhne količine pridelkov glede na velikost šole,
- v zimskem času ni možno dobiti zelenjave,
- administrativne težave, kmetje nimajo časa, volje, izkušenj z birokracijo, ki jo zahtevajo javne zavode,

- nimajo stalnega letnega cenika, cene se določajo sproti, javni zavodi pa si želijo letne cene, saj jedilnike v naprej planirajo s finančnega vidika,
- malo ponudnikov na lokalnem nivoju, prevelika oddaljenost kmetij od šol, zahtevna logistika,
- previsoke cene, na ceno obroka, ki ga določa ministrstvo,
- prenizek nivo higiene
- velike razlike v ceni med kmeti in monopolnimi trgovskimi verigami
- višja sila prepreči dogovorjeno dobavo (npr. toča, slaba letina, ipd.)
- prepričani smo, da kmetje raje prodajajo na tržnici ali doma, po višji ceni, kot pa javnim zavodom, kjer je rok plačila 30 dni in birokracijski izziv pri izstavitvi E računa,
- lokalni kmetje ne dobavljajo predpripravljenih živil, na primer očiščene in narezane zelenjave,
- razdrobljenost naročil, ena kmetija ne pokriva celotnega naročila, zato moramo kontaktirati več kmetij, da izpolnimo naročilo,
- pri kmetih ni 100% zanesljivosti
- slabše dostavne poti,
- slaba politika cen in ne združevanje kmetij v zadruge vodi v slabo konkurenčnost in pomanjkljive storitve,
- razdrobljenost kmetij in nepovezovanje,
- kmetje se ne držijo dogovorov.

Predstavniki javnih zavodov so v anketi navedli tudi živila, ki jih na kmetiji ni možno dobiti, oziroma jih je zelo težo dobiti, so pa neobhodni del njihovih potreb, oziroma naročil. Ta živila so predvsem: testenine, raznoliko sadje, raznovrstno meso, pekovski proizvodi, eko meso, moke, konzervirani izdelki, eko jajca, suho sadje, čaji, fižol, korenje, ribe, piščančje meso, kruh.