

5. Agrobiznisov posvet

JAVNO NAROČANJE HRANE

19. april 2017,
GZS v Ljubljani

<http://agrobiznis.finance.si>

Spoštovani,

Za cenjene udeležence 5. Agrobiznisovega posveta, tokrat ponovno o javnem naročanju hrane, objavljamo odgovore ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP) ter ministrstva za javno upravo na del vprašanj, ki smo jih dobili od udeležencev ob prijavi na posvet. V nadaljevanju smo zbrali članke, ki vsebinsko povzemajo, se navezujejo in dopolnjujejo tematiko o javnem naročanju hrane. Poiskali smo tudi primere dobrih praks in preverili ali kmetje in zadruge po prenovljenem zakonu o javnem naročanju ZJN-3 s svojo hrano lažje prodrejo v javne ustanove. Še več člankov in primerov dobre prakse najdete na portalu Agrobiznis (agrobiznis.finance.si) ali v posebni rubriki vsak petek v tiskani izdaji časnika Finance, za 14-dnevni pregled najpomembnejših novic s področja podjetništva v kmetijstvu in napovednik prihajajočih dogodkov pa se prijavite na pismo urednice na agrobiznis.finance.si/pismo_urednika. Upamo, da vam bodo zbrane informacije v pomoč pri iskanju načinov, kako s svojo ponudbo prodreti v javne zavode ali kako s svojim razpisom pritegniti čim več lokalnih ponudnikov hrane.

Ekipa Časnika Finance in projekta Agrobiznis

Iskrena hvala vsem,

ki ste se odzvali našemu vabilu na
AGROBIZNISOV POSVET O JAVNEM NAROČANJU HRANE,
prisluhnili predavanjem, sodelovali v razpravi ter skupaj z nami
iskali rešitve za več lokalne kvalitetne hrane v javnih ustanovah.

**Posebna zahvala tudi vsem podpornikom,
nastopajočim sogovornikom in predavateljem,
ki ste nam pomagali omogočiti dogodek.**

Podporniki projekta:



ODGOVORI MINISTRSTVA ZA JAVNO UPRAVO TER MINISTRSTVA ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO NA VPRAŠANJA UDELEŽENCEV

1. Pobuda, da bi pri nabavi hrane v javne zavode ukinili javna naročila: Kaj menite o pobudi evropskega poslanca Zelenih Igorja Šoltesa, da bi hrano izvzeli iz pravil javnega naročanja in da živil ne bi izbirali na podlagi najnižje cene, ampak na podlagi kakovosti? Tu bi bila hrana iz kratkih verig v prednosti pred najcenejšo, ki je praviloma iz uvoza. Seveda bi javni zavodi v tem primeru rabili več denarja za hrano. Lahko bi ga dobili tako, da bi v javne zavode prerazporedili nekaj denarja, ki gre za zdravstvo. Javni zavodi bi s kuhanjem kakovostne hrane skrbeli za boljše zdravje ranljivih skupin. Preventiva pred kurativo. Kakšen je vaš pogled na to pobudo? Kdo bi moral doseči soglasje, da bi dosedanje prakso pri kupovanju hrane v JZ obrnili na glavo? Je po vaši oceni v Sloveniji dovolj poguma in solidarnosti med ministrstvi (za javno upravo, kmetijstvo in prehrano, finance in zdravje), zdravstvom in drugimi, ki so vpeti v javno naročanje hrane, da bi lahko Šoltesova pobudo uresničili? Komu bi bil na boljšem, kdo pa na slabšem, če Šoltesova ideja zaživi?

Evropski poslanec je izpostavil številne pozitivne učinke večje porabe in oskrbe z lokalno (slovensko) hrano. Izpostavljeno je bilo, da večja poraba in naročanje lokalne (slovenske) hrane prispevata k varovanju okolja, ohranjanju delovnih mest, dvig samooskrbe za 1 % v Sloveniji pa bi ustvaril celo do 1000 novih delovnih mest. Ne smemo pozabiti tudi na turizem, kjer se Slovenija vse bolj uveljavlja kot prvovrstna destinacija v povezavi s ponudbo lokalno pridelane hrane. S krajšanjem nabavnih verig naj bi tako prispevali tudi k boljšemu zdravju, večji kakovosti življenja in vzdržnosti zdravstvenih sistemov. Vse našete prednosti bi lahko najboljše izkoristili, če bi bila oskrba s hrano v javnih prehranskih obratih izvzeta iz sistema javnega naročanja.

MKGP oz. naš minister to pobudo podpira. Zavedamo, da nekatere ovire, ki so nastale v obdobju uveljavljanja zakonodaje o javnem naročanju, še niso v celoti odpravljene in da nekatere možnosti, ki jih že sedanja zakonodaja omogoča, še niso v celoti izkoriščene oziroma še niso v celoti zaživele. Ker pa alternativni način in postopki oskrbe javnih prehranskih obratov na posvetu niso bili pred-



stavljeni, bi bilo umestno, da se pred nadaljnjimi koraki pripravi osnovna izhodišča in usmeritve naročanja hrane v obratih javne prehrane, ki naj bi nadomestila dosednji 20-letni sistem, ki je temeljil na javnonaročniški zakonodaji. Smo mnenja, da so se v dosedanjem sistemu uveljavili tudi posamezni postopki, ki bi jih bilo, tudi po izvzetju hrane iz Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/15; ZJN-3) hrane, smiselno ohraniti oziroma dopolniti.

Če bi javni naročniki pri oddaji svojih javnih naročil lahko zapisali, da dajejo prednost lokalni (slovenski) hrani, ne da bi s tem kršili načelo prostega pretoka blaga, tedaj javnonaročniška zakonodaja ne bi bila več ovira za povečanje deleža lokalne (slovenske) hrane v javnih prehranskih obratih.

S kmetijsko prehranskega vidika naj bi bili na boljšem tako naši domači pridelovalci in predelovalci hrane in živil kot porabniki hrane, še posebej ranljive skupine. Z vpeljavo dobro premišljenega sistema oskrbe javnih prehranskih obratov naj ne bi bil nihče na slabšem.

Ministrstvo za javno upravo je do pobude, da se naročanje živil opredeli kot izjema od pravil javnega naročanja, zadržano. Potrebno je preučiti prednosti in slabosti takšne spremembe ter kakšne posledice bi prinesla uveljavitev te pobude in na katere subjekte. V tem trenutku takšne ureditve ne dopušča zakonodaja EU. Kakšne učinke bi dosegli, če bi to izjemo implementirali zgolj za javna naročila, za katera obvestil ni treba objaviti v Uradnem listu EU, in s kakšnimi pravili bi v tem primeru nadomestili pravila javnega naročanja, pa sta vprašanji, na kateri si je treba odgovoriti pred nadaljnjimi koraki in opredelitvijo do pobude. Ministrstvo za javno upravo bo v skladu z navedenim preučilo pobudo in se po preudarnem in tehtnem razmisleku opredelilo do nje.

2. Dobave mimo javnega razpisa: Kako lahko lokalna hrana najbolj enostavno pride v javne zavode, torej mimo javnega razpisa?

V skladu s petim odstavkom 73. člena ZJN-3 lahko naročnik javna naročila za posamezne sklope oziroma artikla živil odda brez upo-



rabe postopka iz tega zakona, če je ocenjena vrednost živil, izločenih iz sklopa, oziroma vrednost celotnega izločenega sklopa (brez DDV) nižja od 80.000 evrov. Na tak način lahko naročnik izloči več sklopov oziroma njihovih delov (n-krat po 80.000 evrov), a skupna vrednost živil, oddanih brez uporabe tega zakona, ne sme presegati 20 % skupne vrednosti vseh živil - tistih, ki se oddajo po postopku javnega naročanja, in tistih, ki se oddajo z izločitvijo iz postopka javnega naročanja.

Te možnosti marsikateri javni naročnik iz različnih razlogov še vedno ne izkoristi v celoti. Obstajajo pa tudi javni naročniki, ki to izjemo izkoriščajo v popolnosti in želijo iz postopka javnega naročanja izločiti še večji delež živil. Žal to zaradi omejitev EU zakonodaje, ki eksplicitno določa oba pogoja - 80.000 evrov za izločen sklop in 20 % vrednosti vsega istovrstnega blaga, ni mogoče



SI-EKO-001
Slovensko kmetijstvo



ekološki | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



*Zaradi svojih lastnosti
so naši izdelki še posebej primerni
za prehrano otrok in mladostnikov.*

www.mlekarna-krepko.si

MODRA ŠTEVILKA

080 28 33

3.

Koraki do večje količine lokalne hrane v javnih zavodih: Na kakšen način lahko javni zavod v razpisno dokumentacijo o javnem naročanju hrane vključi več ponudnikov lokalno pridelane hrane? Kakšne korake priporočate javnim zavodom, kakšne korake pa lokalnim ponudnikom hrane?

Javni zavod lahko vključi več ponudnikov lokalne (slovenske) hrane s premišljenim in načrtnim oblikovanjem sklopov. To je v bistvu srčika, osrednji del naročanja hrane. Pa naj naročanje hrane poteka po postopku iz ZJN-3 ali po interno določenem postopku. Podlaga za oblikovanje premišljenih sklopov pa je vsekakor dobro poznavanje ponudbe, kaj je na razpolago v naši neposredni bližini, kakšne kakovosti in po kakšni ceni, pa tudi malo širše, zlasti torej poznavanje ponudbe in razpoložljivosti hrane in živil slovenskega porekla. Torej, eden izmed najpomembnejših dejavnikov, ki vplivajo na večji delež lokalne hrane v javnih zavodih, je dobra analiza trga. Ta je potrebna tudi zaradi opredelitve ustreznih kakovostnih zahtev in meril v postopku javnega naročanja ter identifikacije dokazil, ki izkazujejo izpolnjevanje teh zahtev in meril.

Tu pa nastane temeljni problem. Izpeljava dobre analiza trga je zahtevna in terja veliko poglobljenega dela in dobre vire informacij o razpoložljivosti lokalne (slovenske) hrane ter živil višje kakovosti. Veliko javnih naročnikov pravi, da za kaj takega nimajo ustrezno usposobljenih ljudi, da nimajo časa, znanja, denarja in volje. V zvezi s povečanjem dobave lokalnih živil pa poudarjajo, da iskanje lokalne hrane ni njihovo poslanstvo in da ni dovolj informacij o ponudbi lokalne (slovenske) hrane. Seveda pa imamo tudi veliko primerov dobrih praks, veliko javnih naročnikov, ki kljub vsem prej naštetim razlogom uspejo z velikim deležem hrane iz bližine oz. slovenske hrane. Slednji pojasnjujejo, da je pomembno vzpostaviti in ohranjati stike z lokalnimi pridelovalci in da je običajno primerno s takšnim sodelovanjem pričeti z naročanjem ob uporabi izjeme, ki temelji na načelu kratkih verig, v postopku javnega naročanja pa je bistveno, poleg primernih sklopov, oblikovati



tudi zahteve, zlasti glede svežine, ki pripomorejo k izločanju živil, ki so prepotovala daljšo pot, bila skladiščena oziroma je poteklo več časa od takrat, ko so bila obrana, do takrat, ko so dobavljena. Te zahteve so za posamezne vrste živil opredeljene v Priporočilih za javno naročanje živil iz leta 2013. Z naročanje sezonskih živil, čemur je treba prilagoditi tudi jedilnike, pa naročnik praviloma prav tako posredno povečuje delež lokalnih živil.

MKGP meni, da lahko k povečevanju deleža lokalnih živil doprinesejo predvsem aktivnosti čim večjega števila njihovih (če rečemo kar) partnerjev. V mislih imajo gospodarsko in kmetijsko zbornico GZS in KGZS, Zadržno zvezo Slovenije, regionalne razvojne agencije in druge. Vsi ti naj bi bili javnim naročnikom, ki pripravljajo svoje od 2- do 4-letno naročilo hrane, v pomoč z informacijami, ki bi jim pomagale predvsem pri oblikovanju takih sklopov, ki bi omogočali kar največji delež lokalne (slovenske) hrane. Hkrati pa bi lahko zainteresiranim ponudnikom pomagali pri iskanju priložnosti na trgu javnih naročil in pripravi ponudb in ponudbene dokumentacije v postopkih javnega naročanja.



S PLANIN NA
TRADICIONALEN NAČIN

NAŠI IZDELKI
V NOVI PODOBI



www.mlekarna-planika.si


• MLEKARNA •



MKGP se vidi predvsem pri koordiniranju in usmerjanju naštetih partnerjev. Medtem ko MJU podaja interpretacije javnonaročniške zakonodaje in svetuje glede pravilne rabe pravil javnega naročanja.

Po drugi strani pa naj bi pozitivno vplivali na povezovanje naših pridelovalcev in predelovalcev, jih informirali o možnostih trženja javnim naročnikom in s tem pripomogli k njihovi obsežnejši ponudbi na trgu javnih naročil. Cilj MKGP je, da bi 2- do 4-letno javni naročilo hrane v nekem smislu postalo podlaga za naročeno pridelavo in predelavo hrane in živil. Javni naročniki hrane naj bi za naše pridelovalce in predelovalce v nekem smislu postali poslovna zamisel in priložnost.

Drugo področje, ki tudi še čaka na premike, pa e-podpora javnem naročanju, med drugim razvoj e-aplikacij, ki bi naročanje hrane olajšala s postopkovno-tehničnega vidika, in reševanje logistične ter skladiščne problematike. Pri reševanju logistično-skladiščne problematike bi lahko veliko pripomogle aktivnosti Zadružne zveze Slovenije in njihovih članic in drugih deležnikov kot so npr. socialna podjetja.

4. Merila pri naročanju - kakovost pred najnižjo ceno: Kdaj se bo za prehrano otrok v šolah in vrtcih postavilo vprašanje kakovosti hrane na prvo mesto? Ali res cenimo zdravje otrok, če se v šolskih kuhinjah hrana pogosto samo še dokuha, pogreje itd. iz napol pripravljenih polizdelkov oz. iz vrečk? Ali ne bi bilo treba že včeraj nujno sprejeti standardov za zdravo prehrano otrok, ki so naša prihodnost? Gre namreč tudi za vprašanje vzgoje za prehranske navade mladih.

Kakovost prehrane v javnih zavodih je zelo pomembna in se zagotavlja na več ravneh in v različnih sektorskih politikah. V vrtcih, osnovnih in srednjih šolah, dijaških domovih in drugih javnih zavodih na področju vzgoje in izobraževanja otrok in mladostnikov je urejena s posebnim zakonom, tj. zakon o šolski prehrani (Uradni list RS, št. 3/13, 46/14 in 46/16 - ZOF-VI-K). Ta v šestem odstavku 4. člena določa, da sprejme



smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih strokovni svet Republike Slovenije za splošno izobraževanje, pri čemer morajo te smernice vsebovati cilje, načela in vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s šolsko prehrano, ter strokovne usmeritve in navodila, ki opredeljujejo merila za izbor živil, načrtovanje sestave, količinske normative in način priprave šolske prehrane ter časovni okvir za njeno izvedbo. V skladu z 20. členom omenjenega zakona pa izvaja Nacionalni inštitut za javno zdravje strokovno spremljanje šolske prehrane s strokovnimi usmeritvami in svetovanje vzgojno-izobraževalnim zavodom na področju zdrave in uravnotežene šolske prehrane.

Sprejeta je bila tudi Resolucija o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015-2025, ki določa nabor aktivnosti na tem področju in daje poseben poudarek prehrani ranljive populacije, tj. otrok, mladostnikov, bolnikov in ostarelih. Z vidika kakovosti oskrbe s hrano, ki je pravzaprav neposredno povezana z zdravstvenim vidikom, se torej ukvarjata zlasti ministrstvo za zdravje in Nacionalni inštitut za javno zdravje, med drugim tudi s sestavljanjem jedilnikov in pripravljanjem obrokov.

Kakovost prehrane v javnih zavodih na področja vzgoje in izobraževanja je tako primerno urejena v tej zakonodaji na področju izobraževanja, deloma pa se zagotavlja tudi v ureditvi javnega naročanja.

Da naj najnižja cene ne bi bila glavno merilo pri naročanju živil je zakonodajalec določil že leta 2008. Od takrat namreč javnonaročniška zakonodaja določa, da morajo javni naročniki naročil živil oddati z upoštevanjem meril kakovosti. Zakon o javnem naročanju, ki velja od 1. aprila 2016, pa v osmem odstavku 84. člena določa, da se pri naročanju živil v okviru meril za izbiro ponudbe prednostno upoštevajo:

- živila, ki so v shemah kakovosti (na primer sezonsko pridelana živila na integriran način, sezonsko pridelana živila na ekološki način ipd.),
- živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, ter
- živila, ki so trajnostno pridelana in predelana in je zagotovljena višja kakovost živil z vidika večje svežine ali nižjih okoljskih obremenitev pri prevozu.

Z ustreznim upoštevanjem teh meril naj bi bilo zagotovljeno primerno oziroma najboljše razmerje med ceno in kakovostjo živil. Pri tem za najbolj trd oreh pri uporabi meril za oddajo javnih naročil živil velja dokazovanje. Izpolnjevanje določenega merila ponudnik najenostavneje izkaže z ustreznim certifikatom, ki velja tudi za najbolj zanesljivo dokazilo. Lastne izjave ponudnikov pa glede izpolnjevanja meril praviloma niso dopustne. V tem smislu se zato zelo dobro izkažejo različne sheme kakovosti. S pred-



ložitvijo certifikata, da je živilo pridelano oziroma predelano v skladu s pravili za določeno shemo kakovosti (npr. Integrirano pridelovanje, Izbrana kakovost) ponudnik najenostavneje izkaže ustreznost svoje ponudbe. Seveda pa morajo te zahteve izpolnjevati živila, ki so dejansko predmet vsakodnevnih dobav.

Iz statističnih podatkov o javnem naročanju živil v letu 2015 izhaja, da je bilo v 41,44 % postopkih javnega naročanja naročilo oddano na podlagi ekonomsko najugodnejše ponudbe, kar pomeni, da edino merilo ni bila cena. Ta delež sicer gotovo ni takšen, da bi bili lahko z njim zadovoljni. Kaže pa, da pomemben del naročnikov poleg minimalnih kakovostnih kriterijev v obliki zahtev vendarle tudi v okviru primerjave ponudb daje prednost kakovostnejšim živilom oziroma upošteva tudi ta vidik pri izbiri ponudbe. V letu 2008 je ta bil ta odstotek precej nižji in je znašal 12,74 %. MKGP in MJU menita, da bi naročniki poleg cena pogosteje uporabljali tudi druga merila za izbor, če bi bilo enostavneje določiti ponder posameznega merila in preveriti, ali posamezna ponudba izpolnjuje merilo. Na tem področju bi zato prišli zelo prav vzorci, ki bi naročnikom ponudili izhodišča za oblikovanje zahtev in meril pri njihovem javnem naročanju hrane in živil. V ta namen sta omenjeni ministrstvi v letu 2013 pripravili posebna priporočila, izvaja pa se tudi več pilotnih projektov, ki so in bi lahko bili naročnikom za vzor. Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS pripravlja popis živilskih izdelkov z osnovnimi kriteriji, ki se proizvajajo v Sloveniji. Na podlagi slednjega bodo zahteve naročnikov bolj enotne, predvsem

EKODAR

v vsak slovenski javni zavod



Slovensko goveje ekološko meso



Spletna trgovina z brezplačno dostavo:

www.ekodar.si

pa bodo seznanjeni, kaj sploh lahko zahtevajo oziroma na kakšne zahteve lahko pričakujejo odziv s slovenskega trga. Doslej so se večkrat pokazala za problematične že zahteve, vezane na količino enega izdelka (npr. gramatura pekovskega peciva),

5. Preširoki sklopi živil na javnih razpisih odganjajo lokalne ponudnike: V javnih naročilih za izbiro dobaviteljev je pogosto potrebno ponuditi sklop živil v celoti. Tako na primer sklop sveže sadje in zelenjava vključuje od ananasa, banan, jabolk pa vse do zelja. Lokalni ponudnik ne more konkurirati, ker naročniku ne more ponuditi sklopa v celoti. Predlagam da, naročniki naredijo ločene sklope za lokalno pridelano hrano in omogočijo sodelovanje ponudnikom tudi samo za posamezne točke sklopa LOKALNO PRIDELANA SADJE in ZELENJAVA. Kaj lahko naredi ponudnik in kaj javni zavod, da bi to dosegli - torej ožje sklope sadja in zelenjave, ki bi bili bolj na kožo pisani lokalnim ponudnikom?

O oblikovanju sklopov smo veliko povedali že v prvem delu odgovora na 3. vprašanje. Če naročnik želi naročati lokalna živila, kar se pričakuje, in ve, da je v njegovi bližini tržni pridelovalec, ki prideluje jabolka in krompir ter kisa zelje in zagotavlja dovolj obsežno ponudbo (morda tudi zgolj za del zahtevane količine teh živil), naj javni zavod:

- oblikuje samostojne sklope za ta živila in pri tem pa upošteva tudi sezonski vidik, pri čemer je glede istovrstnosti krompir in kislo zelje mogoče združiti v en sklopu, jabolka pa je smiselno ločiti poseben sklop, ali
- krompir, jabolka in kislo zelje izloči iz postopka javnega naročanja in zanje odda naročilo neposredno pridelovalcu, in sicer (z naročilnico ali pogodbo - ta možnost je opisana v odgovoru na 2. vprašanje).



Ker predstavlja najmanjši del naročila, ki se lahko odda ločeno, sklop, kar pomeni, da ni mogoče enega artikla iz sklopa oddati enemu ponudniku, drugega artikla pa drugemu ponudniku, mora naročnik vsebino sklopov prilagoditi pričakovani ponudbi. Pri tem se v isti sklop praviloma uvrščajo istovrstni oziroma neposredno povezani artikli.

Če naročnik samodejno ne oblikuje dovolj majhnih sklopov oziroma iz postopka javnega naročanja ne izloči živil, da bi jih naročal po načelu kratkih verig, ga lahko k temu pozove ponudnik. Najbolje je, če to stori, še preden naročnik objavi povabilo k oddaji ponudb in razpisno dokumentacijo. Mogoče pa je to storiti tudi v tej fazi postopka javnega naročanja, in sicer do poteka roka za postavljanje vprašanj o razpisni dokumentaciji.

Praksa in statistični podatki o oddanih javnih naročilih kažejo, da je primerov, ko sklopi niso prilagojeni manjšim lokalnim dobaviteljem, vse manj. V že omenjenem Projektu Samooskrba Podravja so bili sklopi npr. oblikovani tako, da se je v oskrbo sodelujočih javnih zavodov lahko vključilo več lokalnih dobaviteljev, kot je bilo vključenih pri njihovih prejšnjih javnih naročilih hrane in živil. S tem se je povečal tudi delež lokalne (slovenske) hrane v njihovem celotnem javnem naročilu hrane.



6.

Kdaj bomo dobili prenovljene smernice o naročanju hrane iz kratkih verig oz. ekološke pridelave? Je uredba o zelenem javnem naročanju hrane že spremenjena? Kaj so glavne novosti?

Priporočila za javno naročanje živil so bila sprejeta konec leta 2013. Pripravili sta jih takratno Ministrstvo za kmetijstvo in okolje in Ministrstvo za finance, ki je bilo v tistem času pristojno za javno naročanje. V pripravi je njihova posodobitev, zlasti v delu, ki ureja omejitve za naročanje po načelu kratkih verig. Novi zakon - ZJN-3, ki velja od 1. aprila 2016 dalje, namreč dopušča, da naročnik iz postopka javnega naročanja izloči večkrat po 79.999 evrov živil, medtem, ko je prejšnji zakon - ZJN-2 to omejitev vezal na vsa izločena živila. Iz večjega javnega naročila torej lahko naročnik izloči tudi za nekaj stotisoč evrov živil, a lahko vrednost izločenih živil predstavlja največ 20 % vseh živil. MJU in MKGP pa si bosta prizadevali, da bi priporočila vključiti tudi nekaj primerov konkretnim meril, pripravljenih v skladu z osmim odstavkom 84. člena ZJN-3tev.

Uredba o zelenem javnem naročanju je v fazi priprave, vlada naj bi jo sprejela pre poletnimi počitnicami. V drugi polovici leta 2016 je o predlogu nove ureditve potekala javna razprava, v kratkem pa bo pripravljen predlog nove uredbe za medresorsko usklajevanje oz. drugi krog usklajevanja z zainteresiranimi deležniki.

Sicer pa naj bi uredba urejala zeleno javno naročanje kot obvezno za 20 skupin predmetov, med drugim tudi za živila. Njena zasnova je precej drugačna od veljavne uredbe, saj nova uredba ne bo več določala okoljskih zahtev, temveč bo za vsako skupino predmetov določala cilj, ki ga bo moral pri vsakem naročilu doseči naročnik. Po sprejetju uredbe pa bodo po vzoru zdajšnjih okoljskih zahtev pripravljena priporočila, ki bodo naročnikom v pomoč pri doseganju ciljev iz nove uredbe. Na področju zelenega javnega naročanja živil je pričakovati, da se kot cilj opredeli obstoječi obvezen delež ekoloških živil (10 % s predvidenim povečanjem v prihodnje), obvezen delež živila iz shem kakovosti (5 %) in obvezna uporaba meril, vezanih na svežino.

7 **Ekološka hrana v javnih kuhinjah: Zakaj se ekološko pridelana hrana s težavo vključuje v prehrano v javnih ustanovah? Ali je dražja cena ekoloških pridelkov res tako velika ovira, da jo mnoge ustanove težko preskočijo? Ali je res vse enako dobro za v lonec, samo da je čim ceneje?**

Kot je bilo že večkrat povedano, je javno naročanje živil izjemno zahtevno, oskrba z lokalno hrano pa terja še večjo angažira-

KMETIJSKA ZADRUGA TOLMIN z.o.o.
SALAMERIJA ALPIJA
Lavričeva ul. 8,
5220 Tolmin



Pozdravljeni, smo obrat iz **KMETIJSKE ZADRUGE TOLMIN** pod blagovno znamko **ALPIJA** izdelujemo sušene in pasterizirane mesne izdelke. Tradicionalna metoda izdelave (klasičen način zorenja brez dodanih pospeševalcev, naravna plesen...), kakovostno goveje meso slovenskega porekla dajejo našim izdelkom kvaliteto in kakovost.

Vsi naši izdelki so brez GSO, laktoze in glutena, dimljeni so z bukovimi sekanci, sam prefinjen in blag okus ter specifično aromo pa pridobijo z klasičnim 30 do 50 dnevnim zorenjem.

HRENOVKE

Domače hrenovke iz svinjine v naravnem ovoju.

HRENOVKE Z OLIVNIM OLJEM

Domače hrenovke narejene iz izbranega svinjskega mesa z dodatkom pristnega ekstra deviškega olivnega olja iz slovenske Istre v naravnem ovoju. Hrenovkam ni dodana svinjska slanina zato izdelek vsebuje manj holesterola in zdravju škodljivih maščob

HRENOVKE S SMETANO

Domače hrenovke iz svinjine z dodano smetano iz Mlekarnice Planika, v naravnem ovoju. (vsebuje laktozo)



KMETIJSKA
ZADRUGA
TOLMIN

<http://www.kz-tolmin.si/>

nost naročnikov. Ekološka pridelana živila se vključujejo v prehrano v javnih ustanovah, saj je to obvezno tudi v skladu z veljavno Uredbo o zelenem javnem naročanju, a je odstotek teh živil večinoma še vedno na precej nizki ravni – deloma zaradi omejene (lokalne) ponudbe, deloma zaradi višjih stroškov, ponekod pa tudi zato, ker naročniki ekoloških živil še niso prepoznali kot kakovostnejših.

Poleg že omenjenega je treba pri naročanju ekoloških živil prilagoditi tudi jedilnike in upoštevati sezonski koledar, pri čemer je za določena živila primerno tudi zmanjšati količine surovih živil (npr. mesa) oziroma mesne obroke deloma nadomestiti z zelenjavnimi ali drugačnimi, bolj tradicionalnimi jedmi. Ob upoštevanju navedenega cena obroka iz ekološko pridelanimi živil ni več bistveno višja od cene obroka iz konvencionalnih živil. To kažejo tuje in nacionalne prakse. Nekaj jih je povzetih tudi v prispevkih o dobrih praksah, ki so jih predstavili naši ekološki pridelovalci in njihova združenja na nekaterih preteklih regijskih konferencah MKGP. O tem pa najdemo tudi Praktična priporočila za javno naročanje ekoživil, ki so objavljena na spletni strani Inštituta za trajnostni razvoj (http://www.itr.si/uploads/OC/bA/OCbABoxqgwoGWXm1JfFa4A/Priporocila-za-ZJN-ITR-2009_končni.pdf).

Med preteklimi aktivnostmi, ki so prispevale k dvigu deleža ekološko hrane v javnih zavodih, lahko izpostavimo javno naročanje v skladu z veljavno Uredbo o zelenem javnem naročanju. Ta določa, da mora vsak javni naročnik živila naročati tako, da je najmanj 10 % živil takšnih, da so pridelana na ekološki način.

V novi uredbi se bo obvezen delež ekoloških živil postopoma oziroma v nekaj letih povečal, saj si ne želimo na račun višjega deleža povečati uvoza ekoloških živil, temveč preusmeriti slovenske pridelovalce in predelovalce v takšen način kmetovanja oziroma predelave. Glede na omejeno ponudbo lokalnih ekoloških živil pa je še toliko bolj pomembno, da naročnik skrbno izbere živila, za katere bo zahteval, da so ekološka, pri čemer je ponudba obsežna zlasti v segmentu ekološko pridelanih jabolk, govejega mesa in mesnih izdelkov.

MKGP je z anketo med šolami ni vrtci leta 2014 preverjal tudi delež in poreklo ekološke hrane in živil. V obeh primerih smo zaznali napredek. Delež ekološke hrane in živil od celotne količine naročene hrane in živil se je v zavodih povečal za 6,6 %. Pred predzadnjo spremembo zakonodaje, ki je v veljavo stopila v začetku 2013, je znašal 6,4 %, po njeni spremembi pa 13 %. Delež ekološke hrane in živil slovenskega izvora od skupne količine naročene ekološke hrane



in živil pa se je povečal za 7,5 %. Pred spremembo zakonodaje je znašal 16,4 %, po njeni spremembi pa 23,9 %.

8. **Dobavitelj, izbran na podlagi najnižje cene, ne dobavi ekomesa, kot je obljubljal: Javni zavod (JZ) je na javnem razpisu izbral novega dobavitelja, ki je za ekološko meso ponudil najnižjo ceno. Zagotavljal je, da bo dostavljal zelene količine ekološko pridelanega mesa, ki pa niso majhne, saj javni zavod pripravi okoli 500 kosil na dan. Ko od dobavitelja zahtevajo ekološko meso, ga ne dostavi s pojasnilom, da ga ni dobil od svojih dobaviteljev. Namesto ekološkega mesa pripelje meso iz konvencionalne pridelave. Osebe v kuhinji, ki prevzema živila od dobaviteljev, je takšne neustrezne pošiljke mesa zavračalo in se večkrat ustno pritožilo. Dobavitelj se je opravičil in zatrjeval, da bo naslednjič pripeljal zeleno količino ekološkega mesa. Letos se to še ni zgodilo. Javni zavod še naprej zavrača neustrezne pošiljke mesa, zadnji čas pa o tem napiše zapisnik in zahteva pisno pojasnilo. Nič ni boljše, zato bo naslednjič pri neustrezni dostavi ekološko meso naročil drugje, neresnemu dobavitelju pa zaračunal razliko v ceni. Neresnega dobavitelja bo JZ zamenjal. Kako lahko JZ prepreči kaj takega? Kako se lahko zavaruje pred nezanesljivimi dobavitelji? Kako lahko ukrepa, ko zazna kršitev? Kako lahko JZ preveri, ali je dobavljena hrana zelene kakovosti (kako naj preveri ustrezno poreklo, kakovost in količina, temperatura pri mesu)?**

S sklenitvijo pogodbe o izvedbi javnega naročila oziroma okvirnega sporazuma stranke tega akta prevzamejo določene obveznosti. Pri javnem naročanju mesa ponudnik prevzame obveznost, da bo v določenem roku na dogovorjeni kraj po določeni ceni dobavil meso določene kakovosti. Če tega ne stori, ga naročnik o tem opomni pisno, v primeru večkratnega neizpolnjevanja obveznosti pa unovči finančno zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti, če je bilo dano, oziroma uveljavlja pogodbeno kazen. V kolikor tudi po tem dobave ne ustrezajo naročilu in obveznostim iz pogodbe, naročnik, kot vsak skrben gospodar, odpove tako pogodbo.

Za dobavo istega blaga (mesa) začne postopek javnega naročanja, če je predvidena vrednosti mesa, ki se bo naročalo do poteka pogodb z dobavitelji drugih živil, enaka ali višja od 20 tisoč evrov (brez DDV). V vmesnem času pa, ob upoštevanju č) točke prvega odstavka 46. člena ZJN-3 (upravičeni razlogi za izvedbo postopka s pogajanjem brez predhodne objave iz razloga skrajne nujnosti in nepredvidljivosti), ekološko meso naroča pri katerem koli ponudniku na trgu.



Če je predvidena vrednosti mesa, ki se bo naročalo do poteka pogodb z dobavitelji drugih živil, nižja od 20 tisoč evrov (brez DDV), pa naročniku za meso, ki se bo naročalo, ni treba izvesti postopka javnega naročanja, mora pa upoštevati pravila za t. i. evidenčna naročila. V naslednjem postopku javnega naročanja pa naročnik v skladu s f) točko šestega odstavka 75. člena ZJN-3 kot izključitveni razlog določi precejšnje ali stalne pomanjkljivosti pri izpolnjevanju ključnih pogodbenih obveznosti in ponudnika, s katerim je pogodbo odpovedal, na tak način izloči iz nadaljnjih naročil.

Poreklo, kakovost in količino dobavljenih živil lahko naročnik preveri s pomočjo obveznih podatkov, ki so sestavni del vsebine etiket ali listin (dokumentov), ki spremljajo pošiljko.

Na etiketi ali spremljajočem dokumentu mesa morajo biti navedeni podatki o državi rojstva, reje, zakola in razseka. Označena mora biti tudi kakovost, ki je opisana s tremi kategorijami, to I., II. ali III. razred. Med obvezne podatke na etiketi ali spremljajočih dokumentih spada tudi navedba količine oziroma mase pakiranja ali pošiljke. Temperaturo mesa lahko javni naročnik preveri sam s primernim termometrom.

Ob ugotovitvah ali sumih o pomanjkljivosti oziroma kršenju zakonsko določenih zahtev, naročnik to pomanjkljivost ali sum prijavi tudi inšpektorju za hrano na enega od desetih krajevno pristojnih območnih uradov UVHVVR (Ljubljana, Maribor, Murska Sobota, Ptuj, Celje, Novo mesto, Kranj, Postojna, Nova Gorica in Koper).



9. Kako naročati živila izbrane kakovosti: Živila, ki imajo znak in certifikat »izbrane kakovosti - Slovenije« (IK) so lokalno pridelana in predelana, višje kakovosti, bolj sveža (kratke verige), pod nadzorom ...? Znak IK na embalaži in podeljen certifikat o IK sta jamstvo, da je živilo res lokalnega izvora. Imajo živila s certifikatom IK prednost pri javnem naročanju hrane? Kako jih lahko JZ vključi v javni razpis? Če ima živilo ekološki in IK certifikat, ga JZ lahko naroči v okviru kratkih verig in mimo razpisa (a do zneska 20% vrednosti naročila)?

MKGP si prizadeva, da bi čim več naročnikov živilom iz sheme IK lahko dajalo prednost pri svojem javnem naročanju hrane, in sicer tako, da bi zahteve iz specifikacij te sheme uvrščali med zahteve ali merila v razpisni dokumentaciji za oddajo javnega naročila. S tem namenom je zakonodajalec v osmem

odstavku 84. člena ZJN-3 določil, da lahko naročnik v sklopu meril za oddajo javnega naročila živil prednostno upošteva živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil. Ker je eno od temeljnih načel EU načelo prostega pretoka blaga, kateremu so podvržena tudi EU pravila javnega naročanja, pa je treba biti predviden, da s takšnim merilom ne bi dali neupravičene prednosti živilom, in v skladu s tretjim odstavkom 69. člena ZJN-3 upoštevati ne le certifikat IK, temveč tudi druge, primerljive certifikate. Ker je javno naročanje lokalnih živil izjemnega pomena za Slovenijo, MJU preverja pri Evropski komisiji, na kakšen način lahko naročniki vključujejo zahteve oziroma merila, povezana s shemo IK, v javno naročanje, a odgovora še nismo prejeli.

10. Zakaj javni zavodi, ki morajo pri naročanju hrane upoštevati pravila javnega naročanja, in ponudniki lokalne hrane - od kmetov in zadrug do podjetij iz živilske industrije - niso zbrani na enem mestu, da bi bil pregled nad ponudbo in naročniki enostavnejši?

Različni deležniki ponudbe lokalne (slovenske) hrane in živil imajo izdelane svoje spletne strani, na katerih objavljajo svojo ponudbo.

Npr. KGZS ima svojo spletno stran Kupujmo domače, tudi Zadružna zveza Slovenije objavlja svoj seznam. Na spletni strani MKGP je v okviru portala Lokalna kakovost objavljena tudi ponudba naših kmetij. Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS pripravlja katalog ponudbe slovenske živilske industrije, ki bo tudi v e-obliki.

V zvezi s tem bo MKGP predvidoma proučil sedanje stanje in možnosti obstoječih aplikacij oz. spletnih strani različnih partnerjev, predvsem pa možnost njihove posodobitve in medsebojnega povezovanja.

Področje informatizacije na področju ponudbe lokalne hrane bo predvidoma vključeno tudi v projekte Evropskega inovacijskega partnerstva za produktivnost in trajnost (EIP) in pilotne projekte, s katerimi se bodo zainteresirani prijavi na razpise za finančno podporo v okviru javnih sredstev za podukrep 16.2 - Podpora za pilotne projekte ter za razvoj novih proizvodov, praks, procesov in tehnologij ukrepa 16 - Sodelovanje v okviru PRP 2014-2020. Med projekte iz tega ukrepa bo predvidoma vključen tudi razvoj metodologije skupnega elektronskega trženja kmetijskih proizvodov.



Reportaža z Agrobiznisovega posveta o javnem naročanju hrane

Štajerski recept za več slovenske hrane v javnih zavodih



Mariborska razvojna agencija (MRA) s projektom Samooskrba Podravja povezuje kmete v Zgornjem Podravju s tamkajšnjimi vrtci, osnovnimi šolami, bolnišnico, domovi za upokojence. Tudi Domu Danice Vogrinec Maribor je pomagala najti nove dobavitelje lokalno pridelanih živil. Petina vse hrane, ki jo bo ta dom upokojencev kupoval od letos do konca leta 2018, je slovenskega porekla. Projekt Samooskrba Podravja in lansko javno naročilo največjega doma upokojencev sta predvčerajšnjim na Agrobiznisovem posvetu o javnem naročanju hrane zbudila največ pohval in zanimanja.

»Oba primera dokazujeta, da je tudi po veljavni zakonodaji o javnem naročanju ZJN-3 mogoče doseči velik delež lokalne, torej slovenske hrane ter v redno oskrbo s hrano vključiti pridelovalce in predelovalce iz neposredne bližine,« pravijo na kmetijskem ministrstvu. Radi bi videli, da bi se po MRA zgledovale tudi druge regionalne razvojne agencije in v svoji regiji pomagale, da bi v javne zavode prišlo več lokalno pridelane hrane. Kmetje in zadruga bi tako dobili nove kupce in več naročil, javni zavodi pa boljšo hrano.

»S projektom Samooskrba Podravja bi radi v Podravju povečali samooskrbo s hrano in porabo lokalno pridelane hrane v javnih zavodih. Prvi rezultati se po dveh letih že kažejo,« pravi Danijela Kocuvan, koordinatorica projekta Samooskrba Podravja v MRA.

Osnovni šoli v Račah in Framu smo spodbudili, da sodelujeta pri pripravi jedilnika in vanj vključita več lokalno pridelane hrane, pravi **Danijela Kocuvan** iz MRA.

Dve šoli v skupno javno naročilo za živila

Tako so v občini Rače - Fram spodbudili Osnovno šolo Rače in Osnovno šolo Fram, da sodelujeta pri pripravi jedilnika in vanj vključita več lokalno pridelane hrane. »Obe šoli imata en dan na teden enak jedilnik, k temu je pristopil tudi Vrtec Otona Župančiča iz Slovenske Bistrice. V načrtu imamo, da bi prihodnje leto šolama iz iste občine pomagali pripraviti skupno javno naročilo hrane,« pravi Kocuvanova.

Največji dom upokojencev kupuje petino lokalno pridelane hrane

Danijela Kocuvan iz MRA je tudi Dom Danice Vogrinc Maribor povezala z novimi ponudniki lokalne - slovenske - hrane. V tem domu upokojencev imajo 809 stanovalcev, ki jim pripravijo pet obrokov na dan. Poleg tega skuhajo še 180 kosil, ki jih vsak dan razvozijo. Za vse to potrebujejo velikanske količine hrane. V dveh letih za hrano porabijo 2,5 milijona evrov.

Tolikšna je bila ocenjena vrednost javnega naročila za živila, ki so ga objavili septembra lani, pravi Maja Kovačič, pomočnica direktorja za pravne zadeve v tem domu upokojencev. Javno naročilo so objavili v uradnem listu EU in na našem portalu javnih naročil.

»Izkoristili smo možnost, da skladno z zakonom o javnem naročanju živil ZJN-3 iz javnega naročila izločimo sklope živil, za katera lahko dobimo lokalne dobavitelje,« dodaja Tatjana Peršuh, organizatorica prehrane in higiene v tem domu upokojencev.

Aleksij Mavrič s sadjarske kmetije v Kojskem v Goriških brdih



■ »Na naši kmetiji v Kojskem v Goriških brdih gojimo češnje, marelice in ekološki kaki. Okoli šest ton češenj prodamo svežih, prav toliko jih predelamo v marmelado. Ker je precej našega sadja zrelega, ko so šole zaprte, ga predelamo. Iz marelic delamo marmelado.

Tudi ekološki kaki bomo predelali - posušili in narezali na krhlje. Tako ga bomo lažje prodali v šole in vrtce, kjer povpraševanje po lokalno pridelanem sadju raste,« pravi Aleksij Mavrič, gospodar kmetije.

■ Kako z ekološkim posušenim kakijem prodirajo v osnovne šole, je na Agrobiznisovem posvetu o javnem naročanju hrane povedal Aleksij Mavrič iz Goriških brd. Javna naročila so zanje prezapletena in se ne prijavljajo, naročila dobijo prek sheme šolskega sadja.

■ Javna naročila so zanje prezapletena in se nanje niti ne prijavljajo. Svoje sadje dobavljajo v šole prek sheme šolskega sadja. Ker so šole po vsej Sloveniji, jim sadje dobavljajo prek logista. Od torka do petka lahko zagotovijo redne dobave. »Sadjarske kmetije bi se morale združiti in postaviti distribucijske centre. Takšen center bi moral biti v vsaki regiji, v njih pa bi šole prevzele lokalno pridelano sadje,« še pravi Mavrič.



Katera lokalno pridelana živila ponujajo podravski kmetje in zadruge, so že prej ugotovili v analizi trga. »Že od leta 2013, ko smo izvedli prejšnje javno naročilo za živila, smo iskali nove lokalne ponudnike. Že dlje časa smo preizkušali mesnine Kmetijske zadruge Rače in sezonsko zelenjavo ter druga živila zadruge Dobrina, ki jih kupuje od manjših kmetov,« dodaja Maja Kovačič.

Lokalno pridelana živila poskusno na jedilniku

Ob pomoči Danijele Kocuvan iz MRA so lani pred javnim naročilom na jedilnik poskusno vključili lokalna živila petih dobaviteljev. Šlo je za med, skuto, sadje, hrenovke in goveje meso, sadje, jogurte ... »Stanovalci so bili zadovoljni z okusom, zato smo sklenili, da bomo ta lokalna živila izločili iz javnega naročila in jih kupili neposredno pri ponudnikih,« pravi Kovačičeva.

V 14 sklopih so izločili lokalno narejene testenine, mlince, več vrst testa, zelenjavo, jogurte, nekaj vrst mesa ... »S temi sklopi smo v naš dom pripeljali 20 odstotkov lokalno pridelanih živil, več jih po ZJN-3 ne moremo kupiti mimo javnega naročila, torej po načelu kratkih verig,« dodaja Maja Kovačič.

Lokalna hrana ni dražja

Od januarja so se z lokalnimi dobavitelji pogajali o ceni, količini in dobavnih rokih. »Ker bomo v dveh letih od njih naročili veliko količino živil, smo si izpogajali nižje cene. Pričakovali smo, da bodo lokalna živila dražja za 20 do 30 odstotkov, a ker niso, smo še bolj zadovoljni. Upamo, da bodo lokalni ponudniki – po štiri kmetije in kmetijske zadruge ter eno podjetje – korektni in se bodo držali dogovorjenih dobavnih pogojev. Če ne, jim bomo poslali opomin, naslednjič pa bomo unovčili bančno garancijo,« še pravi Maja Kovačič.



Ob pomoči MRA smo v naš dom upokojencev pripeljali več lokalno pridelanih živil, a ker bodo dve leti naročali velike količine, smo si izpogajali ugodno ceno. **Maja Kovačič** in **Tatjana Peršuh** (z leve), Dom Danice Vogrinc Maribor

Regionalna agencija poveže javne zavode s kmeti

Vključevanje lokalnih živil v javni zavod brez javnega razpisa, torej prek izločenih sklopov živil, se na papirju zdi preprosto. Vzemimo primer osnovnih šol v Podravju, ki za živila porabijo 8,5 milijona evrov na leto. »Po ZJN-3 imajo možnost, da po načelu kratkih verig kupijo za 1,7 milijona evrov hrane neposredno od lokalnih ponudnikov, torej v okviru 20 odstotkov mimo javnega naročila. Zakonodaja jim omogoča, da iz javnega naročila izločijo več sklopov živil. A vrednost posameznega sklopa ne sme preseči 80 tisoč evrov, skupna vrednost vseh izločenih sklopov pa ne sme preseči 20 odstotkov vrednosti javnega naročila za živila,« ponazarja Danijela Kocuvan iz MRA.

Kje se pri tem zalomi v praksi? »Šole in drugi javni zavodi nimajo časa in kadrov, da bi analizirali ponudbo lokalno pridelane hrane na trgu in ugotovili, katera živila lahko kupijo mimo javnega naročila. Javni zavodi tako ne vedo, kaj bližnji kmetje pridelujejo, koliko živil jim lahko ponudijo in v katerih mesecih. Tudi kmetje večino časa porabijo za pridelavo hrane, zmanjkuje pa jim časa za obiskovanje javnih zavodov in predstavljanje svoje ponudbe. Eni in drugi potrebujejo nekoga, ki jih bo povezal, in to delamo v okviru našega projekta. Odziv ponudnikov in javnih zavodov je zelo pozitiven,« dodaja Kocuvanova.

Manjka povezovalac javnih zavodov s kmeti

»Takšna praksa in primer Doma Danice Vogrinec Maribor ter lokalnih dobaviteljev kaže, da je za večji delež lokalne - slovenske - hrane v javnih zavodih nujen vmesni člen, ki deluje kot posrednik med ponudnikom in naročnikom. Vlogo takšnega posrednika je v primeru doma upokojencev odlično odigral MRA v sodelovanju z zbornico kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS. V vlogi takšnega posrednika lahko nastopata tudi kmetijsko-gozdarska zbornica (KGZS) in Zadružna zveza Slovenije,« še pravijo na kmetijskem ministrstvu.

Cilj je večja samooskrba v Podravju

Vrnimo se še k projektu Samooskrba Podravja, s katerim si prizadevajo, da bi se v Podravju povečala samooskrba s hrano in bi v tamkajšnje javne zavode prišlo več lokalno pridelane hrane. Projekt za Zgornje Podravje vodi MRA, medtem ko ZRS Bistra Ptuj v projekt vključuje občine iz Spodnjega Podravja.

Najštevilčnejši partner projekta so občine, ki želijo, da bi njihove šole, vrtci in drugi javni zavodi kuhali več lokalno pridelane hrane. Drugi partnerji so javne ustanove, Kmetijsko-gozdarski zavod Maribor, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, ministrstvu za kmetijstvo in javno upravo, zbornica kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS. »Po podravskih občinah povezujemo lokalne pridelovalce hrane z organizatorji prehrane iz javnih zavodov. Kako MRA pomaga petim javnim zavodom pri pripravi javnega naročila, smo že pisali v članku Kako bo pet javnih zavodov v Podravju po novem nabavilo več lokalne hrane.

INTERVJU

Igor Šoltes,
evropski poslanec:



Javni zavodi naj hrano
kupujejo po kakovosti

Javni zavodi morajo tudi živila kupiti prek javnih naročil. Prav javna naročila, kjer zmagujejo dobavitelji z najnižjo ceno, so glavni krivec, da otroci v šolah jedo nekakovostno hrano, pravi Šoltes, zato predlaga, da pri nakupu živil v javnih zavodih ne bi več veljala pravila javnega naročanja

Šole, vrtci, domovi za starejše, bolnišnice, vojska, policija in drugi javni zavodi kupijo za okoli pol milijarde evrov hrane na leto (v EU za 82 milijard evrov na leto). Javni zavodi morajo za nakup hrane izpeljati javno naročilo, tu pa glavno vlogo igra cena. Posledica je, da otroci v vrtcu in šoli jedo tiste žemlje, meso, solato in sadje, ki so imeli najnižjo ceno. Poceni hrana ni nujno tudi kakovostna. Takšno prakso, ko zmaguje nizka cena pred kakovostjo hrane, bi evropski poslanec Igor Šoltes (Zeleni) spremenil. Zato je dal pobudo, da pri nakupu hrane v javnih zavodih ne bi veljala pravila javnega naročanja. Z njim smo se pogovarjali o razlogih, koristih in uresničljivosti te pobude.

Zakaj predlagate, da javni zavodi hrane ne bi več kupovali po pravih javnega naročanja?

V zadnjih 20 letih, odkar imamo sistem javnega naročanja, se je pokazalo, da so javna naročila hrane prej ovira kot prednost za zdravje najranljivejših skupin - otrok, bolnikov in starejših. Kljub številnim spremembam zakona o javnem naročanju je najnižja cena še vedno edino merilo, kar se pozna pri kakovosti hrane, ki jo javne ustanove naročajo. Sistem javnih naročil je zapleten. Od zaposlenih v javnih ustanovah ne moremo pričakovati, da bodo postali strokovnjaki za javna naročila. Če bi naredili drzen korak in vsaj hrano do vrednosti, ko javnega naročila še ni treba objaviti v uradnem listu EU (209 tisoč evrov za javne zavode, 135 tisoč evrov za občine in državne organe, op. a.), kupovali glede na dokazljivo kakovost, bi dosegli veliko pozitivnih učinkov.

Zakaj je najnižja cena slabo merilo pri hrani?

Javne ustanove sili v nakup hrane, ki je daleč od zelene kakovosti, ki jo poskušajo zagotoviti ministrstvu za zdravje in šolstvo ter inštitut za varovanje zdravja. Glavno merilo za hrano v javnih zavodih bi morala biti kakovost. Ko sem bil predsednik računskega sodišča, smo naredili revizijsko poročilo o tem, kakšno hrano jedo otroci v osnovnih šolah. Ugotovili smo, da so za nekakovostno hrano večinoma »kriva« prav javna naročila ... Zakaj ne bi naredili koraka dlje in pokazali, da se lahko nabavlja bolj kakovostna in zdrava hrana, če glavno merilo ni najnižja cena? To bi bila velika spodbuda za kmete, ki bi lahko vnaprej računali na odkup določene količine pridelkov, bolj načrtno bi lahko pridelovali in predelovali hrano. Skladiščenje in nakupi zamrznjene hrane ne bi bili potrebni, hkrati bi lahko precej zmanjšali količino zavržene hrane. S tem bi lahko izboljšali tudi stopnjo samooskrbe in se vrnili k bolj zdravi, lokalno pridelani hrani ter ji na široko odprli vrata v javne zavode.

Kakšna hrana je kakovostna?

S stališča zdravstvene stroke je lokalno pridelana hrana nedvomno boljša od uvožene zaradi svežine in večje vsebnosti vitaminov, krajšega transporta in tudi nadzora nad pridelavo in predelavo. Standarde, kaj je kakovostna

Na računskem sodišču smo naredili revizijsko poročilo o tem, kakšno hrano jedo otroci v šolah. Ugotovili smo, da so za nekakovostno hrano večinoma »kriva« prav javna naročila. Zakaj ne bi pokazali, da se lahko nabavlja bolj kakovostna in zdrava hrana, če glavno merilo ni najnižja cena? **Igor Šoltes**, evropski poslanec (Zeleni)

hrana, bi morali postaviti strokovnjaki za kmetijstvo, prehrano in zdravje. Upoštevali bi vrsto pridelave (ekološko, integrirano), svežino in kratke poti od njive do krožnika, certifikate o višji kakovosti, geografske označbe. Kot poudarja upokojena kuharica Emilija Pavlič, bi morali izhajati iz jedilnikov in receptov, ki temeljijo na uravnoteženi hrani in poznavanju lokalnega okolja.

Kakšne pozitivne učinke bi imel premik k lokalno pridelani hrani?

Pridelava lokalne hrane ima multiplikativne učinke za številna področja. Pripomore k varovanju okolja, zdravja, ohranjanju in odpiranju novih delovnih mest. Lokalno pridelana hrana je čedalje bolj zanimiva tudi za turiste. Če bi v javnih zavodih kuhali bolj zdravo hrano, bi se sčasoma izboljšala zdravstvena slika našega prebivalstva. Manj bi bilo debelosti pri mladih, manj kroničnih bolezni in presnovnih motenj ... Pomembno je tudi, da bi šole in vrtci otrokom privzgojili zdrave prehranske navade in jih poučili o pomenu lokalno pridelane hrane. Kmete bi spodbudili, da se povežejo in obdelujejo zemljo, ker bi imeli vnaprej zagotovljen odkup sezonskega sadja in zelenjave. Dvig samooskrbe s hrano za en odstotek lahko prinese od 800 do tisoč novih delovnih mest. Manjši bi bil ogljični odtis, ker bi bil prevoz živil krajši. Skratka, če bi skrajšali prehransko verigo, bi pripomogli tudi k boljšemu zdravju, večji kakovosti življenja in vzdržnosti zdravstvenega sistema.

Še vedno je veliko nezaupanja in dvomov, da je lokalno pridelana hrana boljša za zdravje in ali je sploh lokalnega izvora. Kako bi preprečili zlorabe in zagotovili, da bo javni zavod res dobil lokalno in kakovostno hrano?

Vzpostaviti bi morali ustrezen nadzor za preprečevanje zlorab in prodajo od drugod pripeljane hrane, ki se ponuja kot domača. Pri sedanjem nadzoru še vidim prostor za izboljšave.

Je vaša ideja, da bi hrano izločili iz javnih naročil, sploh uresničljiva?

Javna naročila niso namenjena samo zagotavljanju konkurenčnosti, ampak naj bi pomagala izpolniti še druge cilje - okoljske, demografske, socialne in tudi zdravstvene, ne pa samo slediti najnižji ceni ali ekonomsko najugodnejši ponudbi. To miselnost moramo spremeniti, saj nam je sistem javnega naročanja pri hrani prinesel več težav, kot bi bilo treba. Sistem javnega naročanja je treba razlagati skozi njegov namen. Če postavimo na tehtnico konkurenčnost in zdravje, preprosto moramo dati prednost zdravju. Skladno z evropskimi direktivami sta denimo iz sistema javnega naročanja izvzeta nakup in najem nepremičnin. Vprašanje hrane oziroma zdravja je po mojem mnenju še bolj pomembno. Tega argumenta tudi evropska komisija ne more zanikati. Ponavljam, da imajo države članice možnost, da nakupe pod evropskim pragom, ko ni treba javnega naročila objaviti v evropskem uradnem listu, uredijo same. Manevrskega prostora imamo dovolj. Če se pri zgodbi z lokalno hrano poveže-

**0,5
milijarde
evrov** porabijo šole, vrtci in drugi javni zavodi v Sloveniji za hrano na leto.

**82
milijard
evrov** na leto zapravijo javni zavodi v EU za hrano.

**800–
1.000
novih
delovnih
mest** lahko dobimo, ko samooskrbo s hrano povečamo za en odstotek.

Marjeta Bizjak

s kmetijskega ministrstva:



več lokalno pridelane hrane.

Šoltesovo pobudo podpiramo. Predlagam, da najprej analiziramo, kako je v praksi zaživel zakon o javnem naročanju ZJN-3. Potem nakup hrane poenostavimo, da bi v javnih zavodih lahko jedli čim

Maja Kokovič

z ministrstva za javno upravo:



pravili. Brez nadzora pa ne gre.

Javni zavodi si želijo vse več lokalno pridelanih živil. Do Šoltesove pobude smo zdržani, ker moramo delovati po evropski zakonodaji. Če bi Šoltesovo pobudo v celoti uresničili, bi bilo treba zdajšnja pravila javnega naročanja za živila nadomestiti z drugimi, bolj poenostavljenimi

jo ministrstva, kmetje, javni zavodi in stroka ter jo izpeljejo, bi bili prvi v EU, kot smo bili prvi, ki smo pravico do pitne vode vpisali v ustavo.

Kaj pa denar? Kje bi javni zavodi dobili dodaten denar za dražjo lokalno hrano?

Ena možnost je, da denar, ki gre iz proračuna za tako imenovane do okolja škodljive subvencije, porabimo bolj trajnostno - za lokalno hrano v javnih zavodih in do okolja prijaznejšo kmetijsko pridelavo. V poročilu Umanotere so namreč ocenili, da je bilo leta 2011 iz državnega proračuna izplačanih za kar 503 milijone evrov do okolja škodljivih subvencij, od tega 74,5 milijona evrov za kmetijstvo in gozdarstvo. Prepričan sem, da lahko pobuda za izvzem hrane iz sistema javnega naročanja ob sodelovanju in močnem soglasju uspe, saj vsi navedeni argumenti govorijo v njen prid, z njeno uresničitvijo pa bi dolgoročno pridobili vsi. Sprememba se ne bo zgodila čez noč, a pomembno je, da smo idejo zasejali, kako bo vzklila in zrasla, pa je odvisno od vseh vpletenih.

Kako boste širili idejo, da bi javni zavodi hrano naročali glede na kakovost in mimo postopkov javnega naročanja?

Z Jožetom Podgorškom, varuhom odnosov v verigi preskrbe s hrano, sva sredi marca v državnem svetu pripravila posvet o prednostih kratkih verig s hrano. Tam sem to pobudo tudi predstavil. Povabili smo predstavnike ministrstev za zdravje, kmetijstvo in javno upravo, Zavoda za šolstvo, Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Nacionalnega inštituta za javno zdravje, Zveze slovenske podeželske mladine. Odziv je bil izjemno pozitiven. Predvsem me zelo veseli, da je kmetijski minister Dejan Židan že pisal ministru za javno upravo Borisu Koprivnikarju in ga pozval, da presodi, kako bi lahko živila izvzeli iz sistema javnega naročanja. Osebna podpora ministra Židana je odločilna in upam, da bo imela vlada za pobudo dovolj posluha.

Kako Mariborska razvojna agencija povezuje javne zavode s kmeti

S projektom Samooskrba Podravja se trudijo, da javni zavodi pridejo do boljše sveže hrane, kmetje in zadruga pa do novih kupcev, da bi lahko sčasoma povečali pridelavo in samooskrbo s hrano v Podravju

»Z našim projektom bi radi v Podravju povečali samooskrbo s hrano in porabo lokalno pridelane hrane v javnih zavodih. Prvi rezultati se po dveh letih že kažejo,« pravi Danijela Kocuvan, koordinatorica projekta Samooskrba Podravja v MRA. Kako so v občini Rače-Fram povezali osnovni šoli, da sodelujeta pri pripravi jedilnika in vanj vključita več lokalno pridelane hrane, ter kako so pomagali Domu Danica Vogrinec Maribor do novih lokalnih dobaviteljev hrane, smo pisali v članku Štajerski recept za več slovenske hrane v javnih zavodi.

Prek občin sodelujejo z vrtci in osnovnimi šolami

Projekt Samooskrba Podravja povezuje vse, ki lahko prispevajo k temu, da bi se v Podravju povečala samooskrba s hrano in da bi v tamkajšnje javne zavode prišlo več lokalno pridelane hrane.

Projekt za Zgornjem Podravje vodi Mariborska razvojna agencija (MRA), koordinatorica pa je Danijela Kocuvan. ZRS Bistra Ptuj v projekt vključuje občine iz Spodnjega Podravja.

Najštevilčnejši partner projekta so občine, ki želijo, da bi njihove šole, vrtci in drugi javni zavodi kuhali več lokalno pridelane hrane.

Javne zavode spodbujajo, da kuhajo več lokalnih živil

Drugi partnerji so javne ustanove, KGZS Zavod Maribor, KGZ Zavod Ptuj, fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, ministrstvi za kmetijstvo in javno upravo, GZS - Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij. »Povezujemo se tudi z drugimi regionalnimi razvojnimi agencijami, zato da izmenjamo izkušnje pri sodelovanju z javnimi ustanovami in ponudniki. Želimo se uveljaviti kot aktiven povezovalac lokalnih pridelovalcev hrane in javnih zavodov,« pravi Danijela Kocuvan.

Kmete predstavijo organizatorjem prehrane

Po podravskih občinah pripravljajo srečanja, kjer povežejo lokalne pridelovalce hrane z organizatorji prehrane iz vrtcev, šol, dijaških domov, domov za starejše in bolnišnic v teh občinah. Drug drugega spoznajo in ugotovijo, ali lahko pri oskrbi z lokalno hrano tudi sodelujejo. Spodbujamo jih, da vključujejo lokalne jedi v jedilni-



Danijela Kocuvan,

koordinatorica tega projekta v Mariborski razvojni agenciji:

S projektom Samooskrba Podravja javne zavode spodbujamo, da na jedilnike vključijo vel lokalno pridelane hrane. Lokalne kmete in zadruge pa, da svoja živila predstavijo javnim zavodom in jih dajo za poskusit. Šele ko se med njima počasi zgradi osebni odnos, ki temelji na zaupanju in dobrem poznavanju, pride do naročila.

ke,« pravi Danijela Kocuvan. Korak dlje je bila lanska delavnica, kjer so organizatorjem prehrane in vodjem kuhinje prikazali, kako lahko iz javnega naročila izločijo sklope živil, ki jih pridelujejo bližnji kmetje, med njimi ali zadrugami pa poiščejo dobavitelje.

Zakaj lahko traja več let do prvega naročila

»Ponudniki se morajo v prvi vrsti odločiti ali bodo med možnimi tržnimi potmi izbrali tudi javne ustanove. Nato pa morajo glede na količino hrane, ki jo pridelajo in predelajo, oceniti, ali so sposobni postati dobavitelji vrtcu ali šoli. Ocenijo naj, ali pridelajo dovolj, da bi s pridelki oskrbovali tudi domove upokojencev ali celo bolnišnici, ki potrebujejo več hrane kot vrtci in šole,« poudarja sogovornica.

Javni zavod mora najprej spoznati in preizkusiti lokalno hrano, ki jo ponuja kmet ali zadruga. Šele ko se med njima počasi zgradi osebni odnos, ki temelji na zaupanju in dobrem poznavanju, pride do naročila. Ker šole in drugi javni zavodi živila prek javnih naročil kupujejo na dolgi rok, najdlje za štiri leta, lahko traja tudi več let, preden kmet postane dobavitelj javnega zavoda, opaža Danijela Kocuvan.

Analiza potreb javnih zavodov po živilih

Leta 2015 je Danijela Kocuvan opravila analizo potreb vrtcev, osnovnih šol in dijaških domov v Zgornjem Podravju po različnih vrstah hrane. Leta 2016 je takšno analizo izvedla ZRS Bistra Ptuj za Spodnje Podravje. Javne zavode je vprašala tudi, koliko dobaviteljev ima ustanova, koliko od teh dobaviteljev je lokalnih, za koliko časa vnaprej sestavljajo jedilnike, katero vrsto hrane otroci največ zavržejo, katera živila bi še lahko kupovali od lokalnih ponudnikov in katero vrsto hrane želijo imeti predpripravljeno (na primer očiščeno solato, olupljen krompir). Lani je ocenila tudi potrebe po različnih skupinah hrane v UKC Maribor in domovih za starejše v Mariboru.

Prodajo v javne zavode bi povečalo več kot sto kmetov iz Zgornjega Podravja

Podobno je analizirala tudi ponudbo lokalnih kmetov, vendar je število ponudnikov, ki so prišli na srečanja in izpolnili vprašalnik manjše, kot bi si želeli. »Imamo kontakte več kot 100 lokalnih kmetov, ki bi radi povečali prodajo lokalno pridelane hrane v javne zavode. Žal se le ena kmetijska zadruga iz Zgornjega Podravja, in sicer KZ Rače, udeležuje naših srečanj in aktivno komunicira ter sodeluje z javnimi ustanovami,« dodaja Danijela Kocuvan.

Javna naročila: težje je biti kupec kot ponudnik lokalne hrane

V Biotehniškem centru Naklo pripravijo 850 obrokov na dan, trudijo se kupiti čim več lokalne hrane, a to ni vedno enostavno

Biotehniški center Naklo (BC Naklo) pri javnih naročilih hrane enkrat nastopa kot ponudnik, drugič pa kot kupec. Kako se znajdejo v obeh vlogah, smo se pogovarjali z Ireno Gril, ki vodi medpodjetniški izobraževalni center in sodeluje tudi v postopkih javnega naročanja.

Pod streho BC Naklo delujejo srednja in višja strokovna šola ter medpodjetniški izobraževalni center. Dijake, študente in tudi odrasle izobražujejo za različne poklice s področja pridelave in predelave hrane ter varstva narave. Ne učijo jih samo teorije, ampak tudi prakse.

Imajo svoje njive in predelavo mleka

Imajo svoje ekološko posestvo, ki ga obdelujejo dijaki in študenti, in mlekarsko delavnico, kjer se urijo v pripravi mlečnih izdelkov. »Krave z našega posestva dajo približno 150 tisoč litrov mleka na leto, ki ga naši dijaki predelajo v jogurte, skuto, maslo in sir, vsi pa imajo ekološki certifikat,« pravi Irena Gril.

Niso klasičen proizvajalec hrane, saj je njihov glavni cilj, da ljudi naučijo delati dobre, kakovostne in varne mlečne izdelke. »Da si naberejo čim več izkušenj, delajo veliko različnih izdelkov, pokrivanje stroškov pa ni enostavno,« dodaja. Mleka tudi ne odkupujejo z drugih ekoloških kmetij, ker jim lastno mleko zadošča za praktično učenje ter prehrano dijakov in študentov.

Mlečne izdelke vozijo tudi v šole in vrtce

»Mleko in mlečne izdelke z ekološkim certifikatom, ki jih sami ne porabimo, prodamo različnim kupcem, tudi šolam in vrtcem prek razpisov. Drugih pridelkov – od poljščin do zelenjave in zelišč – ne pridelamo toliko, da bi jih ponujali še drugim javnim ustanovam, presežke prodamo kar v šolski trgovini,« pojasnjuje Grilova. BC Naklo ima svojo kuhinjo, kjer za dijake in študente pripravijo okoli 850 obrokov na dan, na voljo pa so trije različni meniji. Pri pripravi obrokov v kuhinji uporabljajo tudi pridelke s šolskega ekološkega posestva. »Večino živil, ki jih potrebujemo za pripravo obrokov, kupujemo prek javnih naročil; razpis imamo za dve leti. Po zadnji, od lani veljavni spremembi zakona o javnem naročanju ZJN-3 razpisa še nismo imeli,« pravi Grilova.



Dijaki in študenti Biotehniškega centra Naklo med šolanjem ekološko pridelujejo tudi poljščine, zelenjavo in zelišča, redijo govedo in predelujejo mleko. Poleg skute (na sliki) delajo tudi sir, maslo, jogurte ... Nekaj mlečnih izdelkov porabijo v šolski kuhinji, druge pa prodajo različnim kupcem – tudi šolam in vrtcem prek javnih razpisov.

Zahtevajo sprotne dobave hrane

Trudijo se kupiti čim več lokalne hrane, kar pa ni vedno enostavno. Kot druge šole in vrtci tudi v Naklem nimajo hladilnice, zato zahtevajo sprotne dobave, ko so živila na jedilniku. Tako razdrobljenih dobav pa mnogi lokalni ponudniki ne morejo zagotoviti. »Zato pred pripravo razpisa povabimo lokalne ponudnike – zadruge, kmete in druge manjše ponudnike, ki morajo upoštevati določene zahteve. Na podlagi trga se oblikujejo sklopi živil za razpis,« razlaga. Še prej analizirajo, koliko posameznih živil potrebujejo za vse leto, da potem v analizi trga pridejo do najprimernejših ponudnikov lokalne hrane.

Javno naročanje je stresno

Priprava javnega razpisa za hrano je zelo stresna, saj s svojo ponudbo nanje pritiskajo dobavitelji, hkrati se morajo zelo truditi, da dobijo ustrezne ponudbe. Po drugi strani se dogaja, da za standardna živila ni več dovolj ponudnikov. Ali ponudnik v prodaji na drobno ponuja drugačno pakiranje, denimo drugačno gramaturo, kot pri javnih naročilih, kjer nastopa kot trgovec na debelo ... Na razpisu zahtevajo certifikate in določeno kakovost, nimajo pa zagotovila, da jim bo ponudnik res vsakič pripeljal zahtevano kakovost ...

BC Naklo ima lokalne dobavitelje za kmetijske pridelke, predpripravljene zamrznjene izdelke in jabolka. Več lokalnih dobaviteljev ne morejo vključiti, ker jim ne zagotovijo potrebnih količin hrane. »Ni dovolj lokalnega ekološkega mesa, iz uvoza pa je po naših izkušnjah slabe kakovosti,« ponazarja Grilova.

Potreba po skupnem nastopu kmetov

Druga težava je sezonska lokalna ponudba. »Največ zelenjave porabimo od septembra do konca maja, lokalni dobavitelji pa jo lahko zagotovijo od maja do oktobra. A takrat, ko je zelenjave največ in je ponudba najbolj pestra, so v šoli počitnice,« pripoveduje sogovornica. In kaj je rešitev za boljšo preskrbo s svežo zelenjavo? »Povezovanje ponudnikov – kmetov in zadrug – pri skupni oskrbi javnih ustanov, da bodo lahko ponudili večje količine vse leto. Prav tako bi bilo dobro, da bi se odločili za skupno naložbo v hladilnico za svežo zelenjavo in skupno logistiko,« meni Grilova.

Če ne bo skupnega nastopa kmetov, bi moral denimo BC Naklo dodatno zaposliti nekoga, ki bi vsako jutro prevzel dobavljeno hrano in preverjal njeno kakovost, sproti naročal živila in urejal vse potrebne dokumente. »Šole za to nimamo kadra,« dodaja sogovornica.

Vsa lokalna živila niso primerna za velike kuhinje

Težave se pojavljajo tudi s kakovostjo lokalnih živil. »Nekateri izdelki iz lokalne pridelave so neprimerni za pripravo večjih količin hrane, so pa seveda ustrezni za gospodinjstva. Takšne izkušnje smo imeli z lokalnimi testeninami,« pojasnjuje. Zaradi neustrezne kakovosti so z dobaviteljem tudi že odpovedali okvirni sporazum. Pri okvirnem sporazumu denimo šola sklene pogodbo o nakupu določenih živil z več dobavitelji. Če gre za svežo zelenjavo, lahko ponudniki vsaka dva meseca predložijo spremembo cen in šola izbere najprimernejšega ponudnika. Takemu preverjanju cen se reče odpiranje konkurence.

Pri odpiranju konkurence lahko šola vsakič izbere drugega ponudnika med tistimi, s katerimi je za neko živilo sklenila okvirni sporazum. Seveda je pri javnem naročilu pomembno, da imajo lokalna živila sprejemljivo ceno, še pravi Irena Gril.

Dodatne informacije o možnostih sodelovanja
v projektu Agrobiznis:

Aleksandra Horvat,
direktorica oglasnega trženja,
vodja projekta Agrobiznis
E: aleksandra.horvat@finance.si
T: +386 1 3091 472

Dodatne informacije glede uredniških vsebin:

Petra Šubic,
urednica portala Agrobiznis.si
E: petra.subic@finance.si
T: +386 1 3091 517

Prijavite na prejemanje uredniškega pisma Petre Šubic, v katerem so
navedeni vsi dogodki in posveti s področja agrobiznisa, mnenja in novosti
in si zagotovite, da boste o tovrstnih novicah obveščeni med prvimi:

http://agrobiznis.finance.si/pismo_urednika



AGRO Spodbujamo podjetništvo BIZNIS na področju kmetijstva!

Imate obetavno poslovno zamisel na področju kmetijstva?

Spremljajte novice na agrobiznis.finance.si
ali prijavite svojo idejo na petra.subic@finance.si
ter sodelujte na natečaju Agrobiznis!

Partnerji projekta:



Prijavite se na agrobiznis
pismo urednice:

http://agrobiznis.finance.si/pismo_urednika

Najboljše vsebine bomo pošiljali v vaš e-nabiralnik dvakrat na mesec.