



Vojkova cesta 55, 1000 Ljubljana

T: 01 471 22 11

F: 01 471 29 78

E: glavna.pisarna@mors.si

www.mors.si

Številka: 430-90/2021-2

Datum: 24. 02. 2021

Zadeva: Povabilo k oddaji ponudb

Zveza: Javno naročilo št. MORS 65/2021 – JNNV; SUKCESIVNE DOBAVE RAZNIH KONZERVIRANIH, VLOŽENIH IN ZAMRZNJENIH IZDELKOV

Vabimo vas, da nam na podlagi Navodila o postopkih oddaje javnih naročil nižje vrednosti v Ministrstvu za obrambo (MO št. 0070-26/2020-9, z dne 04.01.2021), posredujete ponudbo za izvedbo javnega naročila po postopku nižje vrednosti.

Ponudnik mora, do objavljenega roka za oddajo ponudb, spremljati in upoštevati vse naročnikove dodatne objave v zvezi s predmetnim javnim naročilom, na isti spletni strani, kot je objavljeno povabilo javnega naročila.

1. Oznaka in predmet javnega naročila

Oznaka javnega naročila: MORS 65/2021 - JNNV.

Predmet javnega naročila je SUKCESIVNE DOBAVE RAZNIH KONZERVIRANIH, VLOŽENIH IN ZAMRZNJENIH IZDELKOV.

Predmet javnega naročila so paštete, namazi, konzerviran in zamrznjeni izdelki. Natančna specifikacija blaga je razvidna iz priloge – PREDRAČIN KOMPLEKSNI.

Naročilo je razdeljeno na 3 sklope. Naročnik bo z izbranim ponudnikom, ne glede na vrednost ponudbe, sklenil pogodbo v skupni okvirni vrednosti za posamezen sklop:

Sklop 1	PAŠTETE IN NAMAZI	21.100,00 EUR z DDV
Sklop 2	KONZERVIRANI IZDELKI	11.550,00 EUR z DDV
Sklop 3	ZAMRZNJENI IZDELKI	11.150,00 EUR z DDV

Ponudnik odda ponudbo za celotno javno naročilo oz. za posamezen sklop.

2. Pojasnila ponudbene dokumentacije in rok za vprašanja

Vprašanja vezana na javno naročilo, ponudniki pošljejo na e-naslov: glavna.pisarna@mors.si, s pripisom: »MORS 65/2021-JNNV«, najkasneje do 2.3.2021 do 10:00 ure.

Naročnik bo odgovor objavil na Portalu GOV.SI.

Ponudnik mora, do navedenega roka za oddajo ponudb, spremljati in upoštevati vse naročnikove dodatne objave, v zvezi s predmetnim javnim naročilom!

3. Rok in način oddaje ponudbe

Ponudnik odda svojo ponudbo elektronsko na e-naslov: glavna.pisarna@mors.si, pri čemer v zadevo navede: »PONUDBA – NE ODPIRAJ - MORS 65/2021 – JNNV, SUKCESIVNE DOBAVE RAZNIH KONZERVIRANIH, VLOŽENIH IN ZAMRZNJENIH IZDELKOV« do vključno 5.3.2021.

Ponudbena dokumentacija naj bo skenirana in pravilno označena.

Ponudba, skupaj s ponudbeno dokumentacijo, mora veljati 90 dni od datuma določenega za oddajo ponudbe, kar ponudnik potrdi z oddajo ponudbe.

Če bo ponudba predložena po poteku datuma in ure, navedene v povabilu k oddaji ponudbe, se šteje, da je bila predložena prepozno.

V kolikor zaradi objektivnih okoliščin v roku veljavnosti ponudbe ne pride do podpisa pogodbe, lahko naročnik zahteva od ponudnikov podaljšanje roka za veljavnost ponudbe, vendar ne več kot za 60 dni. Zahteve in odgovori v zvezi s podaljšanjem ponudb morajo biti v pisni obliki.

4. Rok in kraj za izvedbo

Naročnik bo blago naročal sukcesivno, ponudnik pa bo dolžan naročniku blago po naročilu dostaviti na posamezno lokacijo najkasneje v roku 3 dni od dneva naročila. Čas dostave je med 6.00 in 12.00 uro. Intervencijski odzivni čas in reklamacijski odzivni čas sta do 48 ur.

Dobava se vrši na sledeče lokacije:

Zap. št.	Referenčna številka za e-račun	Odjemno mesto
1.	4210103	Vojašnica Edvarda Peperka, Leskovška cesta 7, 1000 Ljubljana
2.	4021003	Vojašnica Ivana Cankarja, Raskovec 50, 1360 Vrhnika
3.	416	Vojašnica barona Andreja Čehovine, 6230 Ljubljanska cesta 37, Postojna
4.	41710	Vojašnica Janka Premrla Vojka, 5271 Beblerjeva ulica 28, Vipava
5.	423	Vojašnica Petra Petriča, Bleiweisova cesta 32, 4000 Kranj
6.	4210314	Vojašnica Boštjana Kekca, Bohinjska Bela 150, 4263 Bohinjska Bela
7.	4210314	Vojaški objekt Rudolfa Badjure, Srednja vas v Bohinju 165, 4247 Zgornje Gorje
8.	4210314	Vojaški objekt Poljče, Poljče 27 in 28, 4275 Begunje na Gorenjskem
9.	42204	Vojašnica Franca Uršiča, Straška cesta 26, 8000 Novo mesto
10.	42001	Vojašnica Jerneja Molana, Cerklje ob Krki 42,8264 Cerklje ob Krki
11.	42202	Vojašnica Franca Rozmana Staneta, Mariborska cesta 29, 3000 Celje
12.	42304	Vojašnica Vincenca Repnika, Ljubljanska cesta 22, 2310 Slovenska Bistrica
13.	42201	Vojašnica Generala Maistra, Ramovševa ulica 2, 2000 Maribor
14.	42205	Vojašnica Murska Sobota, Kopališka ulica 4, 9000 Murska Sobota
15.	418	Vojaški objekt Škrilj – Zdihovo, Škrilj 1, 1338 Kočevska reka
16.	10603	MORS Oddelek za prehrano in protokolarne storitve, Vojkova 55, 1000 Ljubljana
17.	22	Izobraževalni center za zaščito in reševanje, Zabrv 12, 1292 Ig

Glede na potrebe naročnika se izbrani ponudnik zavezuje, brez dodatnih stroškov za naročnika, izvajati dobavo tudi na druga odjemna mesta naročnika in mesta izven vojašnic ter vojaških objektov¹.

5. Vsebnost ponudbe

Ponudbena dokumentacija mora vsebovati:

1. Izpolnjeno, podpisano in žigosano PRILOGO 1 – osnovni podatki;
2. Izpolnjeno, podpisano in žigosano PRILOGO 2 – potrditev posebnih pogojev

¹ Terenska usposabljanja, vojaške vaje, mobilizacija, odprava naravnih nesreč ter druge naloge na območju R. Slovenije.

3. IZJAVA o omejitvah poslovanja – PRILOGA 3
4. Podpisan in žigosan vzorec pogodbe – PRILOGA 4
5. CENIK OZ. PREDRAČUN

6. Merilo za izbor

Merilo za izbor najugodnejše ponudbe za posamezni sklop je najnižja skupna ponudbena cena v EUR skupaj z DDV.

Naročnik bo predmetno javno naročilo oddal na podlagi najcenejše ponudbe, izbran bo ponudnik, ki bo ponudil najnižjo skupno ponudbeno vrednost za posamezni sklop.

7. Podatki o udeležbi fizičnih in pravnih oseb v lastništvu ponudnika

Skladno s šestim odstavkom 14. člena Zakona o integriteti in preprečevanju korupcije (Uradni list RS št. 45/10 s spremembami in dopolnitvami) se ponudnik zavezuje, da bo naročniku, na njegov poziv in na predloženem obrazcu, pred sklenitvijo pogodbe v vrednosti nad 10.000 EUR brez DDV, zaradi zagotovitve transparentnosti posla in preprečitvi korupcijskih tveganj, posredoval izjavo o udeležbi fizičnih in pravnih oseb v lastništvu ponudnika, vključno z udeležbo tihih družbenikov, ter o gospodarskih subjektih, za katere se glede na določbe zakona, ki ureja gospodarske družbe, šteje, da so povezane družbe z ponudnikom ter izjavo o omejitvah poslovanja. Če ponudnik predloži lažno izjavo oz. poda neresnične podatke o navedenih dejstvih, ima to za posledico ničnost pogodbe.

8. Obvestilo o izboru in sklenitev pogodbe

Naročnik bo sprejel odločitev o izbiri najugodnejšega ponudnika za posamezne sklope in z izbranimi ponudniki sklenil pogodbo. Neizbranih ponudnikov naročnik o izidu izbire najugodnejšega ponudnika ne bo posebej obveščal.

Za sodelovanje se vam zahvaljujemo.

Uroš Korošec
sekretar
generalni director
Direktorata za logistiko

Poslano:

- Portal GOV.SI

PRILOGA 1 – PODATKI O PONUDNIKU

JN MORS 65/2021 - JNNV, SUKCESIVNE DOBAVE RAZNIH KONZERVIRANIH, VLOŽENIH IN ZAMRZNJENIH IZDELKOV

POPOLNI NAZIV PONUDNIKA	
NASLOV PONUDNIKA: ulica, h.š., kraj s poštno številko	
ZAKONITI ZASTOPNIK PONUDNIKA	
MATIČNA ŠTEVILKA	
IDENTIFIKACIJSKA ŠTEVILKA	
ŠTEVILKA TRANSAKCIJSKEGA RAČUNA	
NAZIV BANKE	
TELEFON	
ELEKTRONSKI NASLOV(za prejemanje uradne pošte)	
ODGOVORNA OSEBA ZA KAKOVOSTNI NADZOR	
KONTAKTNA OSEBA – SKRBNIK POGODBE	
POOBlašČENA OSEBA ZA PODPIS POGODBE	

Kraj in datum

Žig

Podpis odgovorne osebe

PRILOGA 2 - POTRDITEV POSEBNIH POGOJEV JN MORS 65/2021 - JNNV, SUKCESIVNE DOBAVE RAZNIH KONZERVIRANIH, VLOŽENIH IN ZAMRZNJENIH IZDELKOV

IZJAVA PONUDNIKA O ZAGOTAVLJANJU ARTIKLOV PO KAKOVOSTNIH ZAHTEVAH NAROČNIKA

Izjavljamo, da smo seznanjeni s kakovostnimi zahtevami za sukcesivne dobave mesnih in ribjih konzerv ter konzerviranega in zamrznjenega sadja ter zelenjave in da bomo v primeru podpisa pogodbe zagotavljali artikle, ki ustrezajo kakovostnim zahtevam, navedenim v prilogi št. 1 k vzorcu pogodbe.

IZJAVA O ZAGOTAVLJANJU USTREZNIH VOZIL

Izjavljamo, da imamo zadostno število ustreznih vozil, kar je razvidno iz izpolnjene priloge IZJAVA O ZADOSTNIH TEHNIČNIH ZMOGLJIVOSTIH. V primeru, da ponudnik nima zadostnega števila ustreznih vozil, k ponudbi priloži lastno izjavo, da bo v primeru podpisa pogodbe pravočasno zagotovil ustrezna vozila.

Izjavljamo, da bomo transport zamrznjenih izdelkov do naročnika vršili v za to namenjenih vozilih, tako da hladna veriga ne bo pretrgana.

SISTEM HACCP

Izjavljamo, da imamo v podjetju uveden in delujoč HACCP sistem.

POTRDITEV ROKA PLAČILA

Potrujemo, da je rok plačila 30. dan šteto od dneva uradnega prejema računa pri naročniku. Rok prične teči naslednji dan po prejemu listine.

IZJAVA O DOBAVI V ČASU MOBILIZACIJE TER IZREDNI SITUACIJI IN DOSTAVI NA TEREN

Izjavljamo, da bomo po pogodbenih pogojih zagotavljati dobavo v času mobilizacije za potrebe vojnih enot ter v morebitnih izrednih situacijah. Brez dodatnih stroškov bomo za naročnika zagotavljali tudi dostavo na sporočeno lokacijo, v primeru priprave hrane na terenu. V takih situacijah bo kontaktna oseba za sodelovanje z naročnikom _____ (ponudnik vpiše).

IZJAVA O DOSTOPNOSTI

Za izvajanje povpraševanja oziroma naročil s strani naročnika oziroma njegovih posameznih organizacijskih enot smo dostopni:

V obratovalnem času: _____ (obratovalni čas ponudnika mora biti vsaj vse delovne dni v tednu, to je od ponedeljka do petka, od 7.30 do 15.30)

Na naslovu: _____

Na faksu: _____

Na elektronski naslov: _____

Za različne informacije in vprašanja vezana na posamezna naročila, je kontaktna oseba _____, dosegljiva na telefon _____.

Za reševanje reklamacijskih zahtevkov, je kontaktna oseba _____, dosegljiva na telefon _____, faks _____, e-pošta _____.

IZJAVA O ZADOSTNIH TEHNIČNIH ZMOGLJIVOSTIH

1. Izjavljamo, da ima naše podjetje zadostne tehnične zmogljivosti za izpolnitev javnega naročila v obsegu, za katerega je dana ta ponudba, kar dokazujemo s priloženim opisom tehnične opremljenosti.

2. Opis ponudnikove tehnične opremljenosti (lahko tudi na dodatnem listu!)

3. Navedite vrsto, število in kapacitete ustreznih vozil:

<i>Vrsta vozila</i>	<i>Število</i>

_____ Žig
Kraj in datum

_____ Podpis odgovorne osebe

PRILOGA 3

IZJAVA O OMEJITVAH POSLOVANJA¹

MORS 65/2021

SUKCESIVNE DOBAVE RAZNIH KONZERVIRANIH, VLOŽENIH IN ZAMRZNJENIH IZDELKOV

(NAVEDBA IMENA IN PRIIMKA FIZIČNE OSEBE² ALI ODGOVORNE OSEBE³ GOSPODARSKEGA SUBJEKTA)

izjavljam, da gospodarski subjekt (NAVEDBA GOSPODARSKEGA SUBJEKTA⁴) ni / nisem povezan s funkcionarjem in po mojem vedenju ni / nisem povezan z družinskim članom funkcionarja v **Ministrstvu za obrambo RS** na način, določen v prvem odstavku 35. člena Zakona o integriteti in preprečevanju korupcije (Uradni list RS, št. 69/11 – uradno prečiščeno besedilo in 158/20, ZIntPK).

_____ Žig
Kraj in datum

_____ Podpis fizične oz. odgovorne osebe

1. odstavek 35. člena ZIntPK:

Organ ali organizacija javnega sektorja, ki je zavezan postopek javnega naročanja voditi skladno s predpisi, ki urejajo javno naročanje, ali izvaja postopek podeljevanja koncesij ali drugih oblik javno-zasebnega partnerstva, ne sme naročati blaga, storitev ali gradenj, sklepati javno-zasebnih partnerstev ali podeliti posebnih ali izključnih pravic subjektom, v katerih je funkcionar, ki pri tem organu ali organizaciji opravlja funkcijo, ali njegov družinski član:

- udeležen kot poslovodja, član poslovodstva ali zakoniti zastopnik ali
- neposredno ali prek drugih pravnih oseb v več kot pet odstotnem deležu udeležen pri ustanoviteljskih pravicah, upravljanju ali kapitalu.

¹Izjava se predloži v postopku podeljevanja koncesije, sklepanja javno-zasebnega partnerstva ali v postopku javnega naročanja, če ta ni bil izveden, pa pred sklenitvijo pogodbe z organom ali organizacijo javnega sektorja iz prvega odstavka 35. člena ZIntPK.

²Navedba mora vsebovati ime in priimek fizične osebe, naslov stalnega bivališča ter podatek, s katerim je fizično osebo mogoče jasno identificirati (npr. EMŠO).

³Navedba mora vsebovati ime in priimek odgovorne osebe, naslov stalnega bivališča ter podatek, s katerim je odgovorno osebo mogoče jasno identificirati (npr. EMŠO)

⁴Navedba poslovnega subjekta mora vsebovati naziv poslovnega subjekta, naslov poslovnega subjekta ter podatek, s katerim je mogoče poslovni subjekt jasno identificirati (npr. matična številka poslovnega subjekta)

PRILOGA 4

Ponudnik s podpisom vzorca pogodbe potrjuje, da je seznanjen in se strinja z vsebino določil pogodbe, ki se smiselno prilagodijo sklopu, za katerega je bil ponudnik izbran.

NAROČNIK: Republika Slovenija, **MINISTRSTVO ZA OBRAMBO**,
Vojkova cesta 55, 1000 Ljubljana,
ki ga zastopa minister mag. Matej Tonin

Matična št.: **5268923000**
Št. TRR: **01100-6370191114**
Davčna št.: **47978457**

in

DOBAVITELJ:

ki ga zastopa direktor _____

Matična št.: _____
Št. TRR: _____
Identifikacijska št.: _____

skleneta naslednjo

POGODBO O SUKCESIVNE DOBAVE RAZNIH KONZERVIRANIH, VLOŽENIH IN ZAMRZNJENIH IZDELKOV

Splošna določba

1. člen

Pogodbeni stranki skleneta pogodbo na podlagi izvedenega postopka javnega naročila nižje vrednosti MORS 65/2021-JNNV, **SUKCESIVNE DOBAVE RAZNIH KONZERVIRANIH, VLOŽENIH IN ZAMRZNJENIH IZDELKOV**.

Ponudba št. _____ z dne _____, je sestavni del pogodbe.

Predmet pogodbe

2. člen

Dobavitelj se zavezuje, da bo naročniku sukcesivno dobavljal blago sklopa _____ (v nadaljevanju: blago), kot izhaja iz zahtev naročnika iz razpisne dokumentacije MORS 65/2021-JNNV in iz ponudbene dokumentacije, št. _____ z dne _____, ki je priloga in sestavni del te pogodbe.

Embalaža mora biti taka, da med transportom popolnoma zaščiti blago pred mehanskimi, kemičnimi in drugimi poškodbami. Pakiranje in embalaža sta všteta v ceno.

Cena blaga

3. člen

Dobavitelj se zavezuje, da bo blago, ki je predmet te pogodbe, naročniku dobavljal po ceniku, ki je priloga pogodbi.

Skupna okvirna vrednost blaga po pogodbi znaša ___ EUR z DDV oziroma ___ EUR brez DDV.

Naročnik ne nosi odškodninske odgovornosti zaradi nedoseganja navedenih vrednosti pogodbe.

Kakovost blaga

4. člen

Blago mora ustrezati kakovostnim zahtevam naročnika (priloga 1) ter:

- Zakonu o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Ur. list RS, št. 52/00, s spremembami in dopolnitvami);
- Zakonu o kmetijstvu (Ur. list RS, št. 45/08 s spremembami in dopolnitvami);
- Zakonu o veterinarstvu (Ur. list RS, št. 33/01 s spremembami in dopolnitvami);
- Zakonu o veterinarskih merilih skladnosti (Ur. list RS, št. 93/05, s spremembami in dopolnitvami);
- Zakonu o sladkovodnem ribištvu (Ur. list RS, št. 61/06 s spremembami in dopolnitvami);
- Zakonu o morskem ribištvu (Ur. list RS, št. 115/06);
- Pravilniku o varnosti hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 87/14 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o uradnem nadzoru temperature hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 63/02 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (Ur. list RS, št. 72/18, s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilom (Ur. list RS, št. 36/05, s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. list RS, 110/02 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št. 66/16 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o posebnih zahtevah glede označevanja in predstavljanja predpakiranih živil (Ur. list RS, št. 83/14)
- Pravilniku o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živilom prihajajo v stik z živilom (Ur. list RS, št. 82/03 s spremembami in dopolnitvami) ;
- Uredbi o izvajanju uredb Sveta in Komisije (ES) o onesnaževalih v živilih (Ur. list RS, št. 27/07, s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o kakovosti mesnih izdelkov in mesnih pripravkov (Ur. list RS, št. 58/17 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o trgovskih imenih rib (Ur. l. RS, št. 46/05 s spremembami in dopolnitvami) ;
- Pravilniku o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Ur. list RS, št. 99/07);
- Pravilniku o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (ur. list RS, št. 100/99 s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o izvajanju uredbe (ES) o aditivih za živila (Ur. list RS, št. 12/11 s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o izvajanju uredbe (ES) o aromah za živila (Ur. list RS, št. 12/11 s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Ur. list RS, št. 6/14);
- Uredbi o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živilom (Ur. list RS, št. 72/10);
- Uredbi o izvajanju uredb Sveta in Komisije (ES) o onesnaževalih v živilih (Ur. list RS, št. 27/07, s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o izvajanju Uredbe (ES) Evropskega parlamenta in Sveta o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (Ur. list RS, št. 80/07, s spremembami in dopolnitvami);

- Uredba o metodah vzorčenja proizvodov in izvajanja uredbe (ES) o mejnih vrednostih ostankov pesticidov v ali na hrani in krmi rastlinskega in živalskega izvora (Ur. list RS, št. 31/17 s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o izvajanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živali, in o razveljavitvi direktiv 80/590/EGS in 89/109/EGS (Ur. list RS, št. 53/05, s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o zelenem javnem naročanju (Ur. list RS, št. 51/17, s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o ravnanju z embalažo in odpadno embalažo (Ur. list RS, 84/06 s spremembami in dopolnitvami);
- Codex-u Alimentarius-u, poglavje o Ribah in ribjih proizvodih;

ter drugim predpisom, ki veljajo za izdelke, ki so predmet tega javnega naročila v RS in EU.

5. člen

Če kvaliteta ne bo ustrezala normativom in zahtevam naročnika, bo le ta zahteval dobavo po opredeljeni in pogojevani kvaliteti v pogodbi in po ceni, ki je bila podana v ponudnikovi ponudbi. V nasprotnem primeru si naročnik pridržuje pravico do odstopa od pogodbe ter unovčenja bančne garancije za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti, v kolikor je bil le-to glede na okvirno vrednost pogodbe dolžan predložiti.

6. člen

Dobavitelj se obvezuje, da lahko naročnik ali njegov pooblaščenec med trajanjem pogodbe kadarkoli nenapovedano preveri ustreznost proizvodnje skladno s posebnimi zahtevami naročnika oz. ustreznost uvedenega HACCP sistema.

7. člen

Kakovost blaga mora ustrezati naročnikovim kakovostnim zahtevam in ponudbi, ki je v prilogi te pogodbe. Podrobnejša določila o kakovosti so navedena v Prilogi št. 1 k pogodbi – kakovostne zahteve, ki je sestavni del te pogodbe.

Dobavljeni izdelki ob dobavi ne smejo imeti pretečenega več kot polovico roka uporabnosti.

Varnostno preverjanje

8. člen

Dobavitelj mora zagotoviti, da pogodbene storitve znotraj upravnega območja oz. območja v objektih in okoliših, ki so posebnega pomena za obrambo, opravljajo samo osebe, zaposlene pri dobavitelju oziroma pri podizvajalcu (v nadaljevanju: osebe dobavitelja), katerim je odobren vstop v upravno območje oz. na območja in v objekte, ki so posebnega pomena za obrambo. Vstop se odobri, če pristojni organ po predhodno izvedenem postopku varnostnega preverjanja, skladno s 35. členom Zakona o obrambi (Uradni list RS, št. 103/04 – uradno prečiščeno besedilo in 95/15) ni ugotovil varnostnega zadržka oz. če se oseba na vhodu v objekte in okoliše posebnega pomena za obrambo izkaže z veljavnim dovoljenjem za dostop do tajnih podatkov stopnje tajnosti ZAUPNO ali višje in da se ob tem izvede postopek ugotavljanja istovetnosti. Dobavitelj se zavezuje, da bo v času izvajanja te pogodbe zagotavljal stalnost preverjenih oseb dobavitelja ter v primeru sprememb redno obveščal naročnika tako, da bo z dopisom posredoval »Soglasje za izvedbo varnostnega preverjanja« osebe dobavitelja. Vse osebe dobavitelja so dolžne upoštevati naročnikova navodila glede vstopa ter gibanja po naročnikovih prostorih oz. območjih. Dobavitelj je dolžan naročnika takoj obvestiti, če oseba, ki je pridobila odobritev vstopa, ne bo več opravlja del za dobavitelja - zaradi prekinitve delovnega razmerja ali drugih vzrokov.

Dobavitelj pred začetkom izvajanja pogodbeno dogovorjenih storitev z dopisom posreduje originale lastnoročno podpisanih obrazcev »Soglasja za izvedbo varnostnega preverjanja« posameznih oseb dobavitelja. V dopisu obvezno navede številko in datum pogodbe, ime, priimek in rojstni datum oseb

dobavitelja ter število priloženih soglasij. Skrbnik pogodbe posreduje dobavitelju obrazec »Soglasje za izvedbo varnostnega preverjanja« s podatki iz pogodbe, dobavitelj vrne izpolnjene in podpisane obrazce oseb dobavitelja s spremnim dopisom in s prilogami soglasij na naslov: Ministrstvo za obrambo, Direktorat za logistiko/Sektor za nabavo, Vojkova cesta 59, 1000 Ljubljana.

Nepopolna ali nečitljiva soglasja in tista, ki niso posredovana skladno s prejšnjim odstavkom, naročnik vrne dobavitelju, da odpravi pomanjkljivosti.

Naročnik pisno obvesti dobavitelja, katerim osebam dobavitelja je zaradi izvajanja pogodbeno dogovorjenih storitev vstop v objekte in okoliše posebnega pomena za obrambo odobren.

Če bo zaradi izvajanja pogodbeno dogovorjenih storitev določena oseba dobavitelja vstopala v varnostna območja I. stopnje znotraj MORS in SV, ali dostopala do tajnih podatkov ZAUPNO ali višje, potrebuje ta oseba izdano veljavno nacionalno dovoljenje za dostop do tajnih podatkov ustrezne stopnje tajnosti, v skladu s predpisi, ki urejajo varovanje in dostop do tajnih podatkov, organizacija pa mora imeti izdano veljavno nacionalno varnostno dovoljenje za hranjenje in obravnavanje tajnih podatkov ustrezne stopnje tajnosti v varnostnem območju naročnika.

Če bo zaradi izvajanja pogodbeno dogovorjenih storitev določena oseba dobavitelja dostopala do tajnih podatkov zveze NATO, potrebuje ta oseba na podlagi nacionalnega dovoljenja za dostop do tajnih podatkov ustrezne stopnje tajnosti tudi dovoljenje za dostop do tajnih podatkov zveze NATO, organizacija pa izdano varnostno dovoljenje za hranjenje in obravnavanje tajnih podatkov zveze NATO ustrezne stopnje tajnosti

Nespoštovanje varnostnih standardov je lahko zadosten razlog za prekinitve pogodbe.

V kolikor se bodo v okviru izvajanja postopka javnega naročila oziroma realizacije pogodbe tajni podatki posredovali tudi potencialnemu dobavitelju, se mora le-ta pred posredovanjem tajnih podatkov izkazati z veljavnim varnostnim dovoljenjem organizaciji za hranjenje in obravnavanje tajnih podatkov ustrezne stopnje tajnosti v prostorih organizacije.

Plačilni pogoji

9. člen

Pogodbeni stranki soglašata, da bo dobavitelj naročniku izstavljal račun za dobavljeno blago po vsaki dobavi v roku 3 (treh) dni. Skladno z Zakonom o opravljanju plačilnih storitev za proračunske uporabnike (Uradni list RS, št. 59/10 in 111/13) mora dobavitelj naročniku pošiljati račune in spremljajoče dokumente izključno v elektronski obliki (e-račun). E-račun mora biti opremljen s številko te pogodbe, številko naročila (naročilnega lista), priloženo dobavnico in kopijo naročila, ter naslovljen na Ministrstvo za obrambo, Vojkova cesta 55, 1000 Ljubljana. Poleg tega dobavitelj na račun pripiše **referenčno številko posameznega odjemnega mesta, ki je razvidna iz priloge 2** in naslov prejemnika blaga (izdajatelja naročila, naročilnega lista ali odjemnega mesta).

Na dobavnici in računu morajo biti navedeni podatki:

- cena posameznega artikla brez vključenega DDV,
- stopnja DDV za posamezen artikel,
- vrednost DDV za posamezen artikel,
- cena posameznega artikla z vključenima DDV,
- količina posameznega artikla,
- vrednost z DDV za celotno količino posameznega artikla,
- skupna vrednost dobave oz. računa.

Naročnik bo e-račun plačal 30. dan. Rok prične teči naslednji dan po prejemu listine (e-računa) na naslovu naročnika.

V kolikor naročnik ne poravnava računa v dogovorjenem roku, ima dobavitelj pravico obračunati zakonite zamudne obresti.

Naročnik ima pravico za zneske stroškov - razlike v ceni iz naslova kritnega kupa, zmanjšati plačilo za naslednje dobavljeno blago.

V primeru reklamacije blaga se plačilo zadrži do odprave reklamacije.

Naročanje blaga in dobavni rok

10. člen

Posamezne organizacijske enote naročnika (naročniki) bodo blago naročale v obratovalnem času naročnika. Dobavitelj mora biti za naročnike dostopen na vnaprej določenem elektronskem naslovu, telefonski številki in faks številki od 7:30 do 13:00 dnevno od ponedeljka do petka in sicer:

Ime in priimek	Telefon	Faks	E-pošta

Za reklamacijske zahteve pa:

Ime in priimek	Telefon	Faks	E-pošta

Naročila za dobavo blaga bo naročnik pisno posredoval dobavitelju na naročilu (naročilnem listu) izpisanem iz sistema DPS ali FPS.

Dobavitelj mora naročeno blago dostaviti na naročeno lokacijo najkasneje v roku 3 dni od dneva naročila in sicer med 6.00 in 12.00 uro.
Intervencijski odzivni čas² in reklamacijski odzivni čas sta do 48 ur.

11. člen

Dobavitelj se zavezuje dobavljati vse pogodbene artikle. V primeru nepredvidenega izpada proizvodnje oz. prodaje posameznih pogodbenih artiklov ali v primeru prenehanja proizvodnje, je dobavitelj dolžan naročniku zagotoviti nemoteno oskrbo in dobaviti drug primerljiv artikel iz lastnega proizvodnega ali prodajnega programa po pogodbeni ceni. O nastali spremembi v oskrbi je dobavitelj dolžan takoj obvestiti naročnika in čim prej poskrbeti za potrditev skladnosti kakovosti nadomestnega artikla, z naročnikovimi kakovostnimi zahtevami, ter po potrebi na poziv naročnika, predhodno predložiti vzorec nadomestnega artikla na stroške dobavitelja.

12. člen

Storitev prevoza blaga opravi dobavitelj sam ali pa za to v svojem imenu in za svoj račun pooblasti drugega prevoznika. V primeru, da za dobavitelja storitev prevoza opravlja nekdo drug, mora dobavitelj zagotoviti, da prevoz opravljajo osebe v skladu z 8. členom te pogodbe.

Prevoz blaga mora biti v skladu z veljavnimi zdravstveno sanitarnimi predpisi, ki zagotavljajo ohranitev kakovosti in zdravstveno neoporečnost blaga. Transport do naročnika se vrši v namenskih vozilih za prevoz živil.

² Intervencijski odzivni čas za dobavo je čas, od naročila do prevzema blaga za nenačrtovane in nepredvidene potrebe, predvsem iz naslova izrednih dogodkov.

13. člen

Dobavitelj se zavezuje, da bo zagotavljal redno oskrbo tudi na druge lokacije naročnika ter v času mobilizacije ali izrednih razmer pod enakimi pogoji kot v normalnih razmerah.

14. člen

Dobavitelj je dolžan zagotavljati oskrbo na sporočeno lokacijo, tudi v primeru priprave hrane na terenu za večje enote (daljše usposabljanje na terenu).

Prevzem blaga – količinski in kakovostni

15. člen

Pogodbeni stranki soglašata, da se prevzem blaga opravi pri naročniku, izjemoma in po predhodnem dogovoru obeh pogodbenih strank pa lahko tudi v skladišču dobavitelja.

V primeru naročila, pri katerem skupna vrednost ne presega 5.000,00 € brez DDV oziroma vrednost posameznega artikla ne presega 500,00 € brez DDV, postopek kakovostnega prevzema izvede pooblaščen oseba naročnika za realizacijo predmeta te pogodbe, po sledečem postopku.

Dobavitelj se obvezuje, da bo ob prevzemu blaga naročniku predložil prevzemnico – dobavnico, iz katere bosta razvidni dogovorjena pogodbeni cena na EM brez DDV ter količina dobavljenega blaga.

Naročnik mora ob prevzemu blaga opraviti količinski in kakovostni prevzem. Dejanske dobavljene količine se morajo ujemati s količinami, navedenimi na dobavnici. Cena za blago mora biti identična pogodbeni ceni. Ob prevzemu blaga osebi pogodbenih strank dokument (prevzemnico - dobavnico) podpišeta, pred tem pa na njej označita ter vpišeta morebitne ugotovljene nepravilnosti.

S tem, ko je blago prevzeto in podpisan prevzemni dokument (dobavnica), se smatra, da je naročilo izvršeno.

V primeru naročila, pri katerem skupna vrednost presega 5.000,00 € brez DDV oziroma vrednost posameznega artikla presega 500,00 € brez DDV, je postopek prevzema identičen zgoraj opisanemu postopku, le da postopek kakovostnega prevzema izvede pooblaščen oseba naročnika za realizacijo predmeta te pogodbe, s podpisom Zapisnika o kontroli kakovosti proizvodov (obrazec SS 14-7) oziroma drugega dokumenta, iz katerega je razvidna ustreznost in popolnost blaga. Zapisnik podpišeta pooblaščen osebi pogodbenih strank - s strani naročnika pooblaščen oseba naročnika za realizacijo predmeta te pogodbe.člen

Če se ugotovi, da blago odstopa od pogodbeno dogovorjene kakovosti ali naročene količine, lahko naročnik prevzem blaga odkloni. V primeru, če naročnik ugotovi skrite napake na blagu, sestavi zapisnik, s katerim uveljavlja reklamacijo. Prav tako je naročnik dolžan takoj v pisni obliki predložiti ustreznim službam oz. pooblaščenim osebam dobavitelja vse reklamacije glede spornih zadev v zvezi s ceno in DDV.

16. člen

Če se ugotovi, da blago odstopa od pogodbeno dogovorjene kakovosti ali naročene količine, lahko naročnik prevzem blaga odkloni. V primeru, če naročnik ugotovi skrite napake na blagu, sestavi zapisnik, s katerim zabeleži najdeno napako in po potrebi uveljavlja reklamacijo. Prav tako je naročnik dolžan takoj v pisni obliki predložiti ustreznim službam oz. pooblaščenim osebam dobavitelja vse reklamacije glede spornih zadev v zvezi s ceno in DDV.

17. člen

Če dobavitelj v pogodbenem roku svoje obveznosti ne izpolni, ima naročnik pravico opraviti kritni kup, dobavitelj pa je dolžan pokriti stroške tega nakupa kot tudi razliko med ceno, določeno v pogodbi in ceno pri kritnem kupu. O nameravanim kritnem kupu naročnik obvesti dobavitelja s telefaksom, po pošti ali elektronski pošti.

18. člen

Naročnik lahko, na stroške dobavitelja, od dobavitelja zahteva potrdilo o zdravstveni neoporečnosti blaga, ki ga izda za to pooblaščen neodvisna institucija.

Vzorec za analizo mora biti odvzet na način in pod pogoji, ki jih določajo veljavni predpisi, ter mora v največji meri predstavljati povprečno sestavo celotne naročene količine blaga.

19. člen

Dobavitelj odškodninsko odgovarja za nepravilno izpolnitev pogodbe, in sicer za dejansko in bodočo škodo. Naročnik ima v primeru nepravilne izpolnitve pogodbe pravico zahtevati odškodnino v obsegu pozitivnega pogodbenega interesa.

Protikorupcijska klavzula

20. člen

Pogodba, pri kateri kdo v imenu ali na račun druge pogodbene stranke, predstavniku ali posredniku organa ali organizacije iz javnega sektorja obljubi, ponudi ali da kakšno nedovoljeno korist: za pridobitev posla, za sklenitev posla pod ugodnejšimi pogoji, za opustitev dolžnega nadzora nad izvajanjem pogodbenih obveznosti ali za drugo ravnanje ali opustitve, s katerim je organu ali organizaciji iz javnega sektorja povzročena škoda ali je omogočena pridobitev nedovoljene koristi predstavniku organa, posredniku organa ali organizacije iz javnega sektorja, drugi pogodbeni stranki ali njenemu predstavniku, zastopniku ali posredniku, je nična.

Odstop od pogodbe

21. člen

Naročnik ima pravico od pogodbe odstopiti in zahtevati povrnitev morebitno nastale škode, če dobavitelj:

- postane insolventen, če je proti njemu izdan sodni nalog za plačilo dolgov, če je v prisilni poravnavi ali stečaju, če je kot pravna oseba sprejela sklep o prenehanju gospodarske družbe (razen prostovoljne likvidacije zaradi združevanja ali prestrukturiranja), če je imenovan stečajni upravitelj na katerikoli del njegovega podjetja oziroma sredstev ali če se proti njemu sproži podobno dejanje kot rezultat dolga,
- petkrat ali več ne dostavi naročenega artikla (nezmožen zagotavljati vseh pogodbenih artiklov),
- v primeru treh (3) nerešenih reklamacijskih zapisnikov, vezanih na kakovost, količino in roke dobav,
- v primeru neveljavnih certifikatov iz Evropske in nacionalne sheme kakovosti ali druga priznanja za kakovost, za artikle, za katere je ponudnik v času izbora najugodnejšega ponudnika prejel dodatne točke,
- ne izpolnjuje pogodbenih obveznosti na način, predviden v tej pogodbi.

Pogodbena kazen

22. člen

Naročnik lahko obračuna pogodbeno kazen dobavitelju vsakokratno v primeru:

- ko dobavitelj ne reši reklamacije niti na podlagi urgentnega pisnega poziva naročnika, ki ga posreduje na uradni (v ponudbi naveden) e-naslov ponudnika v rokih navedenih v tej pogodbi (reklamacijski odzivni čas),
- v kolikor dobavitelj naročniku ne dobavi blaga v pogodbenem roku (dobava v roku iz naročila), ki je določen za posamezno dobavo in ki ni posledica višje sile ali razlogov na strani naročnika,
- v kolikor dobavitelj naročniku ne dobavi blaga skladno z določili prvega odstavka 11. člena te pogodbe,
- v kolikor dobavitelj ne zagotavlja zahtev in pogojev iz naslova roka uporabnosti blaga.

Višina pogodbene kazni:

- 50 EUR z DDV, kadar je vrednost naročila navedenega na naročilnem listu do 500 EUR z DDV
- 100 EUR z DDV, kadar je vrednost naročila navedenega na naročilnem listu večja od 500 EUR z DDV do 1000 EUR z DDV
- 150 EUR z DDV, kadar je vrednost naročila navedenega na naročilnem listu večja od 1000 EUR z DDV.

Dobavitelj se strinja, da lahko naročnik terjatev iz naslova pogodbene kazni pobota s finančnimi obveznostmi po tej pogodbi oziroma v kolikor navedeno ni mogoče, se iz tega naslova izstavi poseben račun, ki ga mora dobavitelj plačati v roku 8 dni od prejema.

Če je škoda, ki jo je naročnik utrpel večja od pogodbene kazni, ima naročnik pravico zahtevati razliko do popolne odškodnine.

Prenehanje veljavnosti pogodbe

23. člen

Pogodba preneha veljati, če je naročnik seznanjen, da je pristojni državni organ ali sodišče s pravnomočno odločitvijo ugotovilo kršitev delovne, okoljske ali socialne zakonodaje s strani dobavitelja.

Skrbnik pogodbe

24. člen

Skrbnik pogodbe s strani naročnika je Dolores Kržišnik, s strani dobavitelja pa _____.

Pooblaščen osebe za realizacijo pogodbe so osebe na odjemnih mestih, ki so navedena v prilogi te pogodbe.

Vsi dogovori, ki vplivajo na določila te pogodbe, so brez vednosti in odobritve skrbnikov pogodbe nični.

Višja sila

25. člen

Za višjo silo se šteje dogodek, ki ga stranka ob sklenitvi pogodbe ni mogla predvideti, se mu izogniti, oziroma ga odvrniti, čeprav je ravnala s skrbnostjo dobrega gospodarja, pod pogojem, da dogodek izhaja iz zunanje sfere njenega poslovanja in z njim ni bila dolžna računati.

Pogodbena stranka, na katere strani je višja sila nastala, je dolžna sopogodbenika pisno obvestiti o nastopu in tudi o prenehanju višje sile, poleg tega pa mora sopogodbeniku predložiti verodostojne dokaze o obstoju in trajanju višje sile najkasneje v dveh dneh po nastopu oz. prenehanju višje sile.

Po končanem delovanju višje sile pogodbeni stranki zapisniško ugotovita morebitne spremembe obveznosti iz pogodbe ter na podlagi tega skleneta ustrezen aneks k tej pogodbi. Če se ne moreta sporazumeti o tem, ima stranka, pri kateri niso nastopile okoliščine višje sile, pravico odstopiti od pogodbe s pisnim obvestilom drugi stranki. Stranki morata drug drugemu poravnati vse do takrat nastale obveznosti.

Končne določbe

26. člen

Ta pogodba je sklenjena in veljavna do sklenitve novih pogodb, ki bodo sklenjene na osnovi novega javnega razpisa pod oznako MORS 16/2021-ODP za dobo treh let, oziroma do finančne izčrpanosti te pogodbe, kar pride prej.

27. člen

V primeru, če med realizacijo te pogodbe nastanejo spremembe v statusu dobavitelja, se obveznosti iz te pogodbe prenesejo na njegove pravne naslednike.

28. člen

Vsaka pogodbeni stranka lahko predlaga spremembe in dopolnitve k tej pogodbi, ki so veljavne, le če so sklenjene v pisni obliki, kot aneks k tej pogodbi. V primeru menjave skrbnikov pogodbe ali pooblaščenih oseb, zadostuje pisno obvestilo ene stranke drugi stranki.

29. člen

Pogodbeni stranki sta sporazumni, da se za vsa določila, ki niso dogovorjena s pogodbo, uporabljajo določila Obligacijskega zakonika (Uradni list RS, št. 97/07-UPB in 64/16-odl. US).

30. člen

Pogodbeni stranki bosta morebitne spore, ki bi nastali pri izvrševanju te pogodbe, reševali sporazumno. V primeru, da spora ne bi mogli rešiti sporazumno, bo o sporu odločalo stvarno pristojno sodišče v Ljubljani.

31. člen

Pogodba je sestavljena v 2 (dveh) enakih izvodih, od katerih prejme vsaka pogodbeni stranka po 1 (en) izvod.

Pogodbeni stranki sta sporazumni, da začne pogodba veljati z dnem obojestranskega podpisa pogodbe.

Številka: _____

V Ljubljani, dne _____

NAROČNIK
Republika Slovenija
Ministrstvo za obrambo

DOBAVITELJ

Priloge kot sestavni del te pogodbe so:

- ponudba št.
- priloga k pogodbi – kakovostne zahteve – priloga 1
- priloga k pogodbi – odjemna mesta – priloga 2
- soglasje

Kraj in datum

Žig

Podpis odgovorne osebe ponudnika

MESNE IN RIBJE KONZERVE

I. MESNE KONZERVE

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

1. MESNI NAREZEK

Osnovni opis: **mesni narezek iz svinjine in govedine**

Kakovostne zahteve:	Iz konzerviranega, fino zrezanega svinjskega in govejega mesa; vsebuje naj najmanj 50 % mesa; v gotovem izdelku mora biti pod 30 % maščob in pod 55 % vode; vsebina mora biti homogenizirana, z lepo vidnimi koščki mastnega tkiva; dovoljeni so aditivi in dodatne sestavine, ki jih opredeljuje zakonodaja; narezek mora imeti prijeten vonj in značilen okus
Embalaža in količina:	Aluminijaste posodice in konzerve "easy-open" odpiranje; 100 g in 140 - 150 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

2. MESNI NAREZEK

Osnovni opis: **mesni narezek iz svinjine (tip šunka)**

Kakovostne zahteve:	Iz konzerviranega svinjskega mesa; vsebuje naj najmanj 50 % mesa; v gotovem izdelku mora biti pod 30 % maščob in pod 55 % vode; vsebina mora biti homogenizirana, z lepo vidnimi koščki mastnega tkiva; dovoljeni so aditivi in dodatne sestavine, ki jih opredeljuje zakonodaja; narezek mora imeti prijeten vonj in značilen okus
Embalaža in količina:	Aluminijaste posodice in konzerve "easy-open" odpiranje; 100 g in 140 - 150 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

3. NAREZEK IZ PIŠČANČJEGA MESA

Osnovni opis: **mesni narezek iz piščančjega mesa**

Kakovostne zahteve:	Iz kakovostnega piščančjega mesa in mesnega testa; v gotovem izdelku mora biti pod 30 % maščob in pod 55 % vode; vsebina mora biti homogenizirana, enakomerne barve in primerne konsistence; dovoljeni so aditivi in dodatne sestavine, ki jih opredeljuje zakonodaja; narezek mora imeti prijeten vonj in značilen okus
Embalaža in količina:	Aluminijaste posodice in konzerve "easy-open" odpiranje; 100 g in 140 - 150 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

4. JETRNA PAŠTETA

Osnovni opis: **jetrna pašteta**

Kakovostne zahteve:	Vsebuje naj meso, do 30 % jeter in do 35 % maščob ter dodatne sestavine in aditive, ki jih dovoljuje zakonodaja; pašteta mora biti homogena in mazava, enakomerne, svetlo rožnate barve; na površini ne sme biti izločene maščobe ali želeja; pašteta mora biti skladnega ter značilnega vonja in okusa
Embalaža in količina:	Aluminijaste posodice in konzerve "easy-open" odpiranje; 30, 50, 100 in tuba 150 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

5. ČAJNA PAŠTETA

Osnovni opis: **čajna pašteta**

Kakovostne zahteve:	Vsebuje juho, svinjsko meso, slanino, svinjska jetra do 15 % in dodatne sestavine ter aditive, ki jih dovoljuje pravilnik; pašteta mora biti homogena in mazava, enakomerne, svetlo rožnate barve; na površini ne sme biti izločene maščobe; biti mora značilnega vonja in okusa po svinjini in dodanih začimbah
Embalaža in količina:	Aluminijaste posodice in konzerve, "easy-open" odpiranje; 40 – 50 g, 90 – 100 g in tuba 150 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

II. RIBJE KONZERVE

Ribje konzerve lahko vsebujejo samo kakovostno ribje meso. Vsebovati ne smejo ribjih glav, oči, škrig, plavuti in drobovja. Pakirane morajo biti v hermetično zaprti embalaži, napolnjene z ustreznim medijem in sterilizirane. Medij je lahko rafinirano rastlinsko olje, oljčno olje, paradižnikova omaka, lastni sok, marinada. Mediji se lahko mešajo med seboj, razen oljčnega olja, ki se ne sme mešati z drugimi olji. Kakovost olja, vsebnost aditivov in dodatkov morajo ustrezati predpisom.

6. PAŠTETA IZ ZELENJAVE IN MORSKIH RIB

Osnovni opis: **pašteta iz skuše in zelenjave**

Kakovostne zahteve:	Nad 40 % skuše (I. kakovosti), pribl. 25 % zelenjave, rafiniranega rastlinskega olja, paradižnikovega koncentrata, soli in začimb; dovoljena je vsebnost aditivov, ki so dovoljeni s pravilnikom; brez konzervansov in ojačevalcev okusa
Embalaža in količina:	Konzerve, različne gramature - 50 g, med 80 in 100 g, "easy-open" odpiranje;
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

7. NAMAZ IZ TUNE

Osnovni opis: **tunin namaz**

Kakovostne zahteve:	Nad 40 % tune, voda, sladkor, sol in začimbe; dovoljena je vsebnost aditivov, ki so dovoljeni s pravilnikom; konzervansi niso dovoljeni; min 12 % beljakovin, max 5 % ogljikovih hidratov
Embalaža in količina:	Tuba; 100 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

8. FILETI SKUŠE V OLJU

Osnovni opis: **fileti skuše v oljčnem olju**

Kakovostne zahteve:	Nad 65 70 % filetov skuše, prekritih z oljem;; prečni rez kosov mora biti raven, dovoljeno je največ 30 % manjših koščkov od deklarirane neto količine ribe; meso mora biti čvrste konsistence in ne suho, tekstura, vonj in okus morajo biti značilni za skušo in olje; konzervansi niso dovoljeni
Embalaža in količina:	Konzerva "easy-open" odpiranje; 125 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

9. RIBA Z ZELENJAVO

Osnovni opis: **skuša z zelenjavo - različne vrste zelenjavne mešanice, navadna in pikantna**

Kakovostne zahteve:	Vsebovati morajo nad 30 % skuše najboljše kakovosti, zelenjava (različne vrste mešanice z omako) mora biti enakomerno pomešana z ribami; olje lahko izstopa samo v drobnih kapljicah; dovoljeni so aditivi, dodatne sestavine in začimbe, ki jih dovoljuje pravilnik; barva, okus in vonj morajo biti specifični za ribo oz. surovine iz katerih je izdelek; biti morajo brez konzervansov
Embalaža in količina:	Konzerva "easy-open" odpiranje; 110 - 125 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

10. SARDINE V OLJU

Osnovni opis: **sardine v oljčnem olju in sardine v rastlinskem olju**

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

11. TUNA V OLJU

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

Kakovostne zahteve:	Kosi tune (min 65%) v olju, v katerem ne sme biti več kot 6 % vode na čisto maso konzerve in biti mora bistro; prečni rez kosov mora biti raven, kosi morajo biti zloženi v enem redu; kosi mesa morajo biti enakomerno visoki in bele, svetlo rožnate do rjavo rdeče barve; dolgi min. 1,2 cm, dovoljeno je največ 30 % manjših koščkov od deklarirane neto količine ribe; meso mora biti čvrste konsistence in ne suho, konzervansi niso dovoljeni
Embalaza in količina:	Konzerve "easy-open" odpiranje – 80 g, 120 g, 160 in 180 g ter večje konzerve od 1500 do 2000 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

12. TUNA V LASTNEM SOKU

Osnovni opis: **tuna lastnem soku**

Kakovostne zahteve:	Kosi tune (min 70 %) v nalivu; prečni rez kosov mora biti raven, meso mora biti brez kože in kosti, blede rožnate barve, brez znakov oksidacije ter z ohranjeno mišično strukturo, meso mora biti čvrste konsistence in ne suho, konzervansi niso dovoljeni
Embalaza in količina:	Konzerve "easy-open" odpiranje; 80 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

13. ZVITI SLANI FILETI INČUNOV

Osnovni opis: **zviti slani fileti inčunov s kapro**

Kakovostne zahteve:	Zviti fileti sardonov, znotraj s kapro in prekriti z oljem; meso sardonov brez kože in kosti; nad 50 % filetov sardonov; zviti fileti ne smejo biti sprijeti, značilnega vonja in okusa za izdelek; konzervansi niso dovoljeni
Embalaza in količina:	Konzerve "easy-open" odpiranje ali kozarčki z navojem, različnih gramatur
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

14. IZTEGNJENI SLANI FILETI INČUNOV

Osnovni opis: **iztegnjeni slani fileti inčunov**

Kakovostne zahteve:	Iztegnjeni fileti sardonov, prekriti z oljem; meso sardonov brez kože in kosti; nad 50 % filetov sardonov; fileti ne smejo biti sprijeti, značilnega vonja in okusa za izdelek; konzervansi niso dovoljeni
Embalaza in količina:	Konzerve "easy-open" odpiranje ali kozarčki z navojem, različnih gramatur
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

ZAMRZNJENE TER KONZERVIRANE VRTNINE IN SADJE

Zelenjava in sadje, ki se uporabljata za predelavo v razne izdelke, morata biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi in brez tujega okusa in vonja. Pri predelavi se smejo uporabljati samo tisti aditivi (v količinah), ki jih dovoljuje zakonodaja. Prepovedana sta barvanje in

aromatiziranje izdelkov, prav tako niso dovoljeni konzervansi. Izpolnjeni morajo biti vsi pogoji o higienski neoporečnosti živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani v skladu s predpisi.

I. KONZERVIRANA ZELENJAVA

1. DŽUVEČ

Osnovni opis: **džuveč**

Kakovostne zahteve:	Narejen iz pražene mešane zelenjave: paprike, paradižnika, čebule, korenja, stročjega fižola, graha, jajčevcev, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; imeti mora značilen in prijeten vonj, okus in barvo, vse sestavine morajo imeti primerno teksturo; steriliziran v hermetično zaprti embalaži
Embalaža in količina:	Pločevinke različnih gramatur manjše do 1000 g in večje od 2000 do 4000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

2. FEFERONI

Osnovni opis: **nepekoči, polpekoči in pekoči feferoni**

Kakovostne zahteve:	Zdravi, celi, enakomerno veliki feferoni v kislem naliivu z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; barva feferonov, okus in vonj morajo biti značilni, brez tujih primesi in brez tujih vonjev ter okusov; pasterizirani v hermetično zaprti embalaži
Embalaža in količina:	Kozarci različnih gramatur – do 1000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

3. FIŽOL, RJAVI

Osnovni opis: **rjavi fižol**

Kakovostne zahteve:	Kuhan rjavi fižol z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; imeti mora značilen in prijeten vonj, okus in barvo; fižol ne sme biti razkuhan, tekstura mora biti čvrsta; steriliziran v hermetično zaprti embalaži
Embalaža in količina:	Pločevinke različnih gramatur – manjše do 1000 g in večje od 2000 do 4000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

4. FIŽOL, RDEČI

Osnovni opis: **rdeči fižol**

Kakovostne zahteve:	Kuhan rdeči fižol z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; imeti mora značilen in prijeten vonj, okus in barvo; fižol ne sme biti razkuhan, tekstura mora biti čvrsta; steriliziran v hermetično zaprti embalaži
Embalaža in količina:	Pločevinke različnih gramatur – do 1000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

5. KUMARICE

Osnovni opis: **delikatesne kisle kumarice (male) in domače kisle kumarice**

Kakovostne zahteve:	Zdrave, cele, enakomerno velike, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; barva kumaric, njihova tekstura, okus in vonj morajo biti prijetni in značilni; ne smejo vsebovati tujih primesi in morajo biti brez tujih vonjev in okusov; pasterizirane v hermetično zaprti embalaži
Embalaža in količina:	Kozarci in pločevinke različnih gramatur – manjše do 1000 g in večje od 2000 do 4000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

6. MEŠANA SOLATA

Osnovni opis: **mešana solata**

Kakovostne zahteve:	Narejena iz mešane zelenjave v kislno-slanem nalivu: iz zrezane paprike, paradižnika, kumar, zelja, čebule in korenja, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; imeti mora značilen in prijeten vonj, okus in barvo, vse sestavine morajo imeti primerno teksturo; pasterizirana v hermetično zaprti embalaži
Embalaža in količina:	Kozarci in pločevinke različnih gramatur – manjše do 1000 g in večje od 2000 do 4000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

7. PAPRIKA

Osnovni opis: **fileti paprike v kisu, rdeči fileti paprike v kisu in pečena paprika**

Kakovostne zahteve:	Zdravi, celi fileti, čvrste konsistence, brez neužitnih delov plodov in tujih primesi, prijetnega oz. značilnega okusa in vonja, z bistro do opalescentno tekočino in z aditivi, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; biti morajo pasterizirani v hermetično zaprti embalaži
Embalaža in količina:	Kozarci in pločevinke različnih gramatur – manjše do 1000 g in večje od 2000 do 4000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

8. PARADIŽNIKOVI PELATI

Osnovni opis: **paradižnikovi pelati**

Kakovostne zahteve:	Celi in zdravi paradižnikovi pelati, izenačeni po velikosti, značilnega in prijetnega okusa, vonja, barve in konsistence, brez tujih priokusov in vonjev; dovoljena je vsebnost le tistih aditivov, ki jih predpisuje pravilnik, konzervansi niso dovoljeni; biti morajo pasterizirani v hermetično zaprti embalaži
Embalaža in količina:	Pločevinke različnih gramatur – manjše do 1000 g in večje od 2000 do 4000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

9. RDEČA PESA

Osnovni opis: **rdeča pesa v kisu**

Kakovostne zahteve:	Rdeča pesa čvrste konsistence, prijetnega oz. značilnega okusa in vonja, z začimbami in aditivi, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni;
---------------------	--

	pasterizirana v hermetično zaprti embalaži
Embalaža in količina:	Kozarci in pločevinke različnih gramatur – manjše do 1000 g in večje od 2000 do 4000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

10. ŠAMPINJONI

Osnovni opis: **celi šampinjoni v kisu in rezani šampinjoni v slanici**

Kakovostne zahteve:	Zdravi, celi oz. enakomerno narezani šampinjoni, izenačeni po velikosti, prijetnega vonja, okusa, lastnega svežim gobam, značilne barve in konsistence, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; šampinjoni v kisu morajo biti pasterizirani, šampinjoni v slanici pa sterilizirani
Embalaža in količina:	Kozarci in pločevinke različnih gramatur – manjše do 1000 g in večje od 2000 do 4000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

II. ZAMRZNJENA ZELENJAVA IN ZAMRZNJENE GOBE

11. BROKOLI

Osnovni opis: **zamrznjen brokoli**

Kakovostne zahteve:	Zdrav, čist, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora vse glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjen s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g (± 20%) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

12. BUČKE

Osnovni opis: **zamrznjene zelene bučke, narezane na kocke in na kolobarje**

Kakovostne zahteve:	Zdravi, čisti plodovi, narezani na enakomerno velike kocke oz. na enakomerno debele kolobarje; po odmrzovanju morajo imeti primerno teksturo, značilno barvo in aromo, ohraniti morajo glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjene, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakirane v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g (± 20%) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

13. CVETAČA

Osnovni opis: **zamrznjena cvetača**

Kakovostne zahteve:	Zdrava, čista, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500

	g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

14. ČEBULA

Osnovni opis: **zamrznjena narezana čebula**

Kakovostne zahteve:	Zdrava, čista, narezana čebula brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo, nižjo od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

15. GRAH

Osnovni opis: **zamrznjen mladi grah**

Kakovostne zahteve:	Zdrav, čist, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo, nižjo od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

16. KORENJE

Osnovni opis: **zamrznjeno korenje, mlado, delikatesno, celo tip baby, valovito rezano in narezano na kocke**

Kakovostne zahteve:	Zdravo, čisto, celo in nepoškodovano oz. enakomerno narezano, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno teksturo, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjeno, s središčno temperaturo, nižjo od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Embalaža in količina:	Pakirano v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek skladiščiti pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

17. KORUZA

Osnovni opis: **zamrznjena sladka koruza v zrnju**

Kakovostne zahteve:	Zdrava, čista, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo, nižjo od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

18. PAPIKA

Osnovni opis: **zamrznjena narezana paprika**

Kakovostne zahteve:	Zdrava, čista, brez tujih primesi, enakomerno narezana na kocke ali rezance; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora vse glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

19. PARADIŽNIK

Osnovni opis: **zamrznjene kocke paradižnika**

Kakovostne zahteve:	Zdrav in čist paradižnik, brez tujih primesi, zamrznjen v enakomerno velikih kockah; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

20. KROMPIR

Osnovni opis: **zamrznjen krompir – pomfrit (za cvrenje) in krlji mladega krompirja z olupkom (za peko)**

Kakovostne zahteve:	Iz enakomerno narezanega krompirja značilne oblike; po pripravi mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Skladiščenje pri temperaturi pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

21. POR

Osnovni opis: **zamrznjen por rezan**

Kakovostne zahteve:	Zdrav, čist, brez tujih primesi, narezan na rezance; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

22. STROČJI FIŽOL

Osnovni opis: zamrznjen zeleni ploščati stročji fižol in rumeni stročji fižol

Kakovostne zahteve:	Zdrav, čist, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

23. ŠAMPINJONI**Osnovni opis: zamrznjeni narezani šampinjoni**

Kakovostne zahteve:	Zdravi, čisti, brez tujih primesi, enakomerno narezani; po odmrzovanju morajo imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti morajo glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjeni, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

24. ŠPARGLJI**Osnovni opis: zamrznjeni šparglji, celi in narezani**

Kakovostne zahteve:	Zdravi, čisti, brez tujih primesi, celi oz. enakomerno narezani; po odmrzovanju morajo imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti morajo glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjeni, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

25. ŠPINAČA**Osnovni opis: zamrznjena pasirana špinača**

Kakovostne zahteve:	Zdrava, čista, brez tujih primesi, pasirana in poljubno oblikovana; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo, nižjo od ne sme -18 °C
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g ($\pm 20\%$) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

26. ZELENA**Osnovni opis: zamrznjene kocke zelene**

Kakovostne zahteve:	Zdrava, čista, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati nobenih
---------------------	---

	dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g (± 20%) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

27. ZELENJAVNA MEŠANICA

Osnovni opis: **zamrznjena zelenjavna mešanica iz šestih do osmih vrst zelenjave** (grah, korenje, stročji fižol, cvetača, brstični ohrovt, koruza +2 vrsti);
zamrznjena zelenjavna mešanica iz dveh vrst zelenjave (grah, korenje)
zamrznjena zelenjavna mešanica iz treh vrst zelenjave (brokoli, cvetača, korenje)
zamrznjena mešanica za francosko solato (grah, korenje kocke, krompir kocke)
zamrznjena zelenjavna mešanica tip »mexico«
zamrznjena zelenjavna mešanica tip »china«

Kakovostne zahteve:	Mešanica iz zdrave, čiste zelenjave, brez tujih primesi in narezane na enakomerne koščke; vsaka posamezna vrsta zelenjave mora imeti po odmrzovanju značilno konsistenco, barvo in aromo, ohraniti mora glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; mešanica ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – približno 2500 g (± 20%) oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

28. JURČKI

Osnovni opis: **zamrznjeni jurčki, celi**
zamrznjeni jurčki, rezine za žar
zamrznjeni jurčki, narezani na kocke

Kakovostne zahteve:	Jurčki prve kvalitete in ekstra kvalitete - popolnoma zdravi in nepoškodovani, čisti, brez tujih primesi; celi in srednje veliki oz. enakomerno narezani na približno 5 mm (debelina reza) oz. narezani na kocke velikosti približno 2x2 cm; po odmrzovanju morajo imeti ustrezno konsistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti morajo glavne prvotne sestavine in lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjeni, s središčno temperaturo nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur – do 1000 g
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz z zamrzovalnimi vozili)

29. MALINE

Osnovni opis: **zamrznjene maline**

Kakovostne zahteve:	Zdravi, čisti, celi plodovi, brez tujih primesi; po odmrzovanju morajo imeti značilno aromo, ohraniti morajo prvotne lastnosti in biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjene, s središčno temperaturo, nižjo od -18 °C
Embalaža in količina:	Pakirane v ustrezni embalaži (PE vrečka), različnih gramatur - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili)

III. ZELENJAVNI IZDELKI IN POLIZDELKI

30. AJVAR

Osnovni opis: **nepekoči ajvar in polpekoči ajvar**

Kakovostne zahteve:	Dobljen s predelavo paprike, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; biti mora izenačen, brez izločene tekočine in z mazavo konsistenco; značilne barve, prijetnega okusa in vonja, ki so značilni za uporabljeno zelenjavo, brez tujih primesi in brez tujega vonja in okusa; pasteriziran v hermetično zaprti embalaži
Embalaža in količina:	Kozarci in pločevinke različnih gramatur – manjše do 1000 g in večje od 2000 do 4000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

31. GORČICA

Osnovni opis: **gorčica delikatesna**

Kakovostne zahteve:	Izdelek, dobljen z mešanjem semen bele in črne gorčice z vodo in drugimi dodatki (kis, sladkor, sol, začimbe in aditivi), ki jih dovoljuje pravilnik; kakovost surovin mora ustrezati zahtevam pravilnika; značilne barve, primerne gostote in mazave konsistence, brez izločene tekočine, ostrega specifičnega okusa po sveže mleti gorčici; brez tujih primesi, tujega vonja in okusa
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži (PE posodica, PE vedro, kozarec) različnih gramatur – manjše do 1000 g, večje do 3000 g in porcijsko pakiranje od 20 do 30 g
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi, prevoz brez posebnosti

32. HREN

Osnovni opis: **hren delikatesni in hren s smetano**

Kakovostne zahteve:	Izdelek, dobljen s predelavo svežega mletega hrena in dodatkom drugih sestavin – začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; kakovost osnovne surovine mora ustrezati zahtevam pravilnika; značilne barve in mazave konzistence, brez izločene tekočine ostrega, specifičnega okusa po sveže mletem hrenu, brez tujih primesi, tujega vonja in okusa
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži (PE posodica, kozarec) različnih gramatur – do 1000 g in porcijsko pakiranje od 20 do 30 g
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi, prevoz brez posebnosti

33. PARADIŽNIKOV KETCHUP

Osnovni opis: **paradižnikov ketchup, nepekoč in paradižnikov ketchup, nepekoč, brez dodanega**

sladkorja

Kakovostne zahteve:	Zgoščen paradižnikov sok z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; značilne rdečkaste barve, homogene konzistence, specifičnega sladko-kislega okusa; brez tujih primesi, tujega vonja in tujih priokusov
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži (plastenka, PE posodica) različnih gramatur – do 500 g, do 1000 g in porcijsko pakiranje od 20 do 30 g
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi, prevoz brez posebnosti

34. PARADIŽNIKOV KONCENTRAT

Osnovni opis: **paradižnikov koncentrat 28% - 30%**

Kakovostne zahteve:	Dvojni paradižnikov koncentrat, značilnega vonja, okusa, barve in gostote, brez tujih priokusov in vonjev, brez znakov prevrelosti; dovoljena je vsebnost aditivov in konzervansov v količinah, ki jih dovoljuje pravilnik
Embalaža in količina:	Kozarci in pločevinke različnih gramatur – manjše do 1000 g in večje od 2000 do 4000 g oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti



Priloga 2

KUHINJE SV - ZAHODNA REGIJA					
Zap. št.	Referenčna številka	Naslov	Kontaktna oseba	Telefon	Elektronski naslov
1.	4210103	Vojašnica Edvarda Peperka Leskovška cesta 7 1260 Ljubljana	Matjaž Jerančič vodja kuhinje	01 585 6244	matjaz.jerancic@mors.si
			Jela Jović Vida Pajsar naročanje	01 585 6285 Fax 01 585 6175	jela.jovic@mors.si vida.pajsar@mors.si
			Urška Kastelic Stanislav Hočevar skladišče	01 585 6283	
			kuhinja	01 585 6282	
2.	4021003	Vojašnica Ivana Cankarja Raskovec 50 1360 Vrhnika	Matej Volk vodja kuhinje	01 759 4415	
			Bojan Rebec Jaka Šuštar naročanje	01 759 4375 01 759 4639 Fax 01 759 4641	bojan.rebec@mors.si jaka.sustar@mors.si
			Vida Šalamun skladišče	01 759 4416	
			Kuhinja	01 759 4415	
3.	416	Vojašnica barona Andreja Čehovine Ljubljanska cesta 37 6230 Postojna	Branko Česnik vodja kuhinje	05 728 1100	
			Marko Florjančič Sara Volk naročanje	05 728 1026 Fax 05 728 1311	marko.florjancic@mors.si sara.volk@mors.si

			Nataša Volk	05 728 1030	
			skladišče		
			kuhinja	05 728 1101	

Zap. št.	Referenčna številka	Naslov	Kontaktna oseba	Telefon	Elektronski naslov
4.	41710	Vojašnica Janka Premrla Vojka Beblerjeva ulica 28 5271 Vipava	Darinka Koren vodja kuhinje	05 365 3117 05 365 3114	darinka.koren@mors.si
			Mojca Marc Barbara Čelhar naročanje	05 365 3114 Fax 05 366 5017	mojca.marc@mors.si barbara.celhar@mors.si
			Karla Marušič skladišče	05 365 3114	
			kuhinja	05 365 3115	
5.	423	Vojašnica Petra Petriča Bleiweisova cesta 32 4000 Kranj	Matej Bregant vodja kuhinje	04 290 1065	
			Ana Rogelj Miha Beguš naročanje	04 290 1064 Fax 04 290 1062	ana.rogelj@mors.si miha.begus@mors.si
			Eva Piškur skladišče	04 290 1066	
			kuhinja	04 290 1065	
6.	4210314	Vojašnica Boštjana Kekca Bohinjska Bela 150 4263 Bohinjska Bela	Benjamin Hafnar vodja kuhinje	04 576 3165	
			Metka Žolger naročanje	04 576 3161 Fax 04 572 0201	metka.zolger@mors.si
			Robert Struna skladišče	04 576 3161	
			kuhinja	04 576 3065	
7.	4210314	Vojaški objekt Rudolfa Badjure Srednja vas v Bohinju 165 4247 Zgornje Gorje	Robert Pavlin Vodja kuhinje	04-596-5149	
			Jelka Zupan Milan Pejčič naročanje	04-596-5139 Fax 04 531 2462 04 531 5149	jelka.zupan@mors.si milan.pejicic@mors.si
			Janka Sušnik skladišče	04 596 5149	
			kuhinja	04 596 5149	

Zap. št.	Referenčna številka	Naslov	Kontaktna oseba	Telefon	Elektronski naslov
8.	4210314	Vojaški objekt Poljče Poljče 27 in 28 4275 Begunje na Gorenjskem	Mateja Potočnik vodja kuhinje	04 532 3629	mateja.potocnik@mors.si
			Mihaela Štendler naročanje	04 532 3808 Fax 04 532 3755	mihaela.stendler@mors.si
			Mateja Potočnik skladišče	04 532 3629	

KUHINJE SV - VZHODNA REGIJA

Zap. št.	Referenčna številka	Naslov	Kontaktna oseba	Telefon	Elektronski naslov
9.	42204	Vojašnica Franca Uršiča Straška cesta 26 8000 Novo mesto	Borut Brvar vodja kuhinje	07 331 1316	borut.brvar@mors.si
			Đurđica Vide Janez Dragovan naročanje	07 331 1322 Fax 07 331 1309	djurdica.vide@mors.si janez.dragovan@mors.si
			Bernarda Kohek Tomaž Jerele skladišče	07 331 1323	
			kuhinja	07 331 1320	
10.	42001	Vojašnica Jerneja Molana Cerklje ob Krki 42 8264 Cerklje ob Krki	Damjan Žibert vodja kuhinje	07 495 3476	
			Darko Škrlec Marjetka Jerman naročanje	07 495 3394 07 495 3303	darko.skrlec@mors.si marjetka.jerman@mors.si
			Vlado Pšeničnik skladišče	07 495 3462	
			kuhinja	07 495 3483	

Zap. št.	Referenčna številka	Naslov	Kontaktna oseba	Telefon	Elektronski naslov
11.	42202	Vojašnica Franca Rozmana Staneta Mariborska cesta 29 3000 Celje	Jože Uršnik vodja kuhinje	03 544 4316	
			Miha Adamlje Tomaž Zavolovšek naročanje	03 544 4370 Fax 03 544 45 15	miha.adamlje@mors.si tomaz.zavolovsek@mors.si
			Anton Fenrih skladišče	03 544 4316	
			kuhinja	03 544 4379	
12.	42304	Vojašnica Vincenca Repnika Ljubljanska cesta 22 2310 Slovenska Bistrica	Rastislav Vnuk vodja kuhinje	02 805 3086	
			Marjetka Kozar Igor Zimet naročanje	02 805 3151 Fax 02 805 3098	marjetka.kozar@mors.si igor.zimet@mors.si
			Tomaž Slatinek Karolina Hedžet skladišče	02 805 3087	
			kuhinja	02 805 3086	
13.	42201	Vojašnica Generala Maistra Ramovševa ulica 2 2000 Maribor	Marjan Kuzma vodja kuhinje	02 449 1409	
			Lidija Zebec Tatjana Baler naročanje	02 449 1410 Fax 02 449 1402	lidija.zebec@mors.si tatjana.baler@mors.si
			Marjanca Sitar Ivan Bohar Janez Majcen skladišče	02 449 1263	
			kuhinja	02 449 1409	

Zap. št.	Referenčna številka	Naslov	Kontaktna oseba	Telefon	Elektronski naslov
14.	42205	Vojašnica Murska Sobota Kopališka ulica 4 9000 Murska Sobota	Zvonko Hebar Vodja kuhinje	02 531 3449	zvonko.hebar@mors.si
			Metka Sinic naročanje	02 531 3448 Fax 02 532 1956	metka.sinic@mors.si igor.sencar@mors.si
			Igor Senčar skladišče	02 531 3412	
15.	418	Vojaški objekt Kočevska reka – lokacija Škrilj-Zdihovo, Škrilj 1 1338 Kočevska Reka	Borut Brvar vodja kuhinje Mateja Mihelič naročanje	01 895 6802	borut.brvar@mors.si mateja.mihelic@mors.si

KUHINJI V SESTAVI MORS IN URSZR - ZAHODNA REGIJA

Zap. št.	Referenčna številka	Naslov	Kontaktna oseba	Telefon	Elektronski naslov
16.	10603	MORS Oddelek za prehrano in protokolarnе storitve Vojkova 55 1000 Ljubljana	Boštjan Merkun vodja kuhinje	01 471 2370 Fax 01 431 7334	
			Andrej Kukovec vodja strežbe	01 471 2072 Fax 01 431 7334	
			Marija Jakič Boštjan Merkun Andrej Kukovec Marija Jakič naročanje	01 471 2370 01 471 2072 01 471 2371 Fax 01 431 7334 Fax 01 471 1238	marija.jakic@mors.si bostjan.merkun@gmail.si andrej.kukovec@mors.si
			Zoran Lalič skladišče	01 471 2163	
			kuhinja	01 471 2127	
			17.	22	Izobraževalni center za zaščito in reševanje Zabrv 12 1292 Ig
Martina Jakič Marko Jager Lucija Likovič naročanje	01 4796 424				

**SOGLASJE
ZA IZVEDBO VARNOSTNEGA PREVERJANJA**

Podpisani(a) _____, rojen(a) _____
Ime in priimek dan, mesec, leto

v/na _____, s stalnim prebivališčem _____
Kraj

Kraj, ulica, hišna številka

državljan _____

dajem soglasje, da se v zvezi z opravljanjem del:

SUKCESIVNE DOBAVE RAZNIH KONZERVIRANIH, VLOŽENIH IN ZAMRZNJENIH IZDELKOV

in skladno z:

- sklenjeno pogodbo med naročnikom in _____, številka 4300-___/2021-___, z dne _____
- _____
Zakonom o varstvu osebnih podatkov (Ur. list RS, št. 94/07– UPB1)
- in obsegom, določenem v 35. členu Zakona o obrambi (Ur. list RS, št. 103/04 – in 46/10 – Odl. US,

zame opravi varnostno preverjanje.

lastnoročni podpis**

V/na _____, dne _____
Kraj Datum

* navesti **štev.**, **datum** in **partnerja** v primeru obstoja pogodbe, dogovora, podpisanega sporazuma ali drugega dokumenta, ki pravno formalizira izvajanje storitev; če teh pravnih podlag ni, se ta del izpusti

**soglasje mora biti podpisano z lastnoročnim podpisom osebe, ki daje soglasje