



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA OBRAMBO

Vojkova cesta 55, 1000 Ljubljana

T: 01 471 22 11
F: 01 471 29 78
E: glavna.pisarna@mors.si
www.mors.si

Številka: 430-19/2026-2
Datum: 26. 01. 2026

RAZPISNA DOKUMENTACIJA

za

oddajo javnega naročila po odprtem postopku

SUKCESIVNE DOBAVE MESA IN MESNIH IZDELKOV

MORS 3/2026 – ODP

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA OBRAMBO

NAROČNIK:

Republika Slovenija, Ministrstvo za obrambo, Vojkova cesta 55, 1000 Ljubljana, tel. št.: 01/471 22 11, fax: 01/471 29 78, e-pošta: glavna.pisarna@mors.si.

I. POVABILO

1. POVABILO K ODDAJI PONUDBE ZA IZVEDBO JAVNEGA NAROČILA

Za oddajo predmetnega naročila se v skladu s 40. členom Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/2015, 14/18, 121/21, 10/22, 74/22 – odl. US, 100/22 – ZNUZSZS, 28/23, 88/23 – ZOPNN-F in 83/25 – ZOUL; v nadaljevanju ZJN-3) izvede odprti postopek.

2. OZNAKA IN PREDMET JAVNEGA NAROČILA

2.1 Oznaka: MORS 3/2026 – ODP.

2.2 Predmet javnega naročila: Sukcesivne dobave mesa in mesnih izdelkov.

Javno naročilo je razdeljeno na 3 (tri) sklope:

SKLOP 1	Sveže meso in mesni izdelki
SKLOP 2	Trajni in poltrajni mesni izdelki
SKLOP 3	Ekološko meso

Skupna okvirna vrednost javnega naročila znaša **3.987.400,00 EUR z DDV**. Naročnik bo z izbranim ponudnikom, ne glede na vrednost ponudbe, **za obdobje 36 mesecev**, sklenil pogodbo v skupni okvirni vrednosti za posamezen sklop:

SKLOP 1	2.345.220,00 EUR z DDV
SKLOP 2	1.467.400,00 EUR z DDV
SKLOP 3	174.780,00 EUR z DDV

Okvirna višina sredstev za naročnika ni in ne bo zavezujoča, kar pomeni, da naročnik ne nosi nikakršne odgovornosti za nedoseganje navedenih vrednosti.

Specifikacija predmeta javnega naročila je razvidna iz poglavja V. Opis predmeta.

Ponudnik odda ponudbo za celotno javno naročilo ali za posamezen sklop javnega naročila.

3. ROK IN NAČIN PREDLOŽITVE PONUDB

Ponudniki morajo ponudbe predložiti v informacijski sistem e-JN na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/>, v skladu s točko 3 dokumenta Navodila za uporabo informacijskega sistema za uporabo funkcionalnosti elektronske oddaje ponudb e-JN: PONUDNIKI (v nadaljevanju: Navodila za uporabo e-JN), ki je del te razpisne dokumentacije in objavljen na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/>.

Ponudnik se mora pred oddajo ponudbe registrirati na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/>, v skladu z Navodili za uporabo e-JN. Če je ponudnik že registriran v informacijski sistem e-JN, se v aplikacijo prijavi na istem naslovu.

Uporabnik ponudnika, ki je v informacijskem sistemu e-JN pooblaščen za oddajanje ponudb, ponudbo odda s klikom na gumb »Oddaj«. Informacijski sistem e-JN ob oddaji ponudb zabeleži identiteto uporabnika in čas oddaje ponudbe. Uporabnik z dejanjem oddaje ponudbe izkaže in izjavi voljo v imenu ponudnika oddati zavezujočo ponudbo (18. člen Obligacijskega zakonika¹). Z oddajo ponudbe je le-ta zavezujoča za čas, naveden v ponudbi, razen če jo uporabnik ponudnika umakne ali spremeni pred potekom roka za oddajo ponudb.

Ponudba se šteje za pravočasno oddano, če jo naročnik prejme preko sistema e-JN (<https://ejn.gov.si>) najkasneje do roka, kot je določeno v obvestilu o naročilu, objavljenem na portalu javnih naročil. Za oddano ponudbo se šteje ponudba, ki je v informacijskem sistemu e-JN označena s statusom »ODDANO«.

Ponudnik lahko do roka za oddajo ponudb svojo ponudbo umakne ali spremeni. Če ponudnik v informacijskem sistemu e-JN svojo ponudbo umakne, se šteje, da ponudba ni bila oddana in je naročnik v sistemu e-JN tudi ne bo videl. Če ponudnik svojo ponudbo v informacijskem sistemu e-JN spremeni, je naročniku v tem sistemu odprta zadnja oddana ponudba.

Po preteku roka za predložitev ponudb ponudbe ne bo več mogoče oddati.

Dostop do povezave za oddajo elektronske ponudbe v tem postopku javnega naročila je na naslednji povezavi: <https://ejn.gov.si/>.

4. INFORMACIJE V ZVEZI Z ODPIRANJEM PONUDB

Odpiranje ponudb bo potekalo avtomatično v informacijskem sistemu e-JN (<https://ejn.gov.si/>), in sicer na dan, ki je določen v obvestilu o naročilu, objavljenem na portalu javnih naročil.

Odpiranje poteka tako, da informacijski sistem e-JN samodejno ob uri, ki je določena za javno odpiranje ponudb, prikaže podatke o ponudniku ter omogoči dostop do .pdf dokumenta, ki ga ponudnik naloži v sistem e-JN pod razdelek »Skupna ponudbena cena«, v del »Predračun«.

5. VELJAVNOST PONUDBE

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

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 veljavnosti ponudb morajo biti v pisni obliki.

6. PREDVIDEN ČAS DOBAVE BLAGA

Naročnik bo blago naročal sukcesivno, ponudnik pa bo dolžan naročniku blago po naročilu dostaviti na posamezno lokacijo v naslednjih rokih:

➤ Redna dobava (velja za SKLOP 1):

- Blago, naročeno do 12.00 ure tekočega dne, mora biti dnevno dobavljeno med 5.00 in 7.00 uro naslednjega dne. Pri tem je dobavitelj dolžan upoštevati delovni čas posamezne kuhinje.

¹ Obligacijski zakonik (Uradni list RS, št. 97/07 – uradno prečiščeno besedilo, 64/16 – odl. US in 20/18 – OROZ631).

- Redna dobava (velja za SKLOP 2 in SKLOP 3):
 - Blago, naročeno do 12.00 ure tekočega dne, mora biti dnevno dobavljeno v 41 do 43 urah. Pri tem je dobavitelj dolžan upoštevati delovni čas posamezne kuhinje.
- Izredna dobava – intervencijski odzivni čas² (velja za VSE SKLOPE):
 - Blago mora biti dobavljeno v roku do 10 ur od naročila.
- Reklamacija (velja za VSE SKLOPE):
 - Blago mora biti dobavljeno v roku do 2 uri od reklamacije.

7. LOKACIJA DOBAVE BLAGA

Dobava se vrši na 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.	42204	Vojašnica Franca Uršiča, Straška cesta 26, 8000 Novo mesto
9.	42001	Vojašnica Jerneja Molana, Cerklje ob Krki 42,8264 Cerklje ob Krki
10.	42202	Vojašnica Franca Rozmana Staneta, Mariborska cesta 29, 3000 Celje
11.	42304	Vojašnica Vincenca Repnika, Ljubljanska cesta 22, 2310 Slovenska Bistrica
12.	42201	Vojašnica generala Maistra, Ramovševa ulica 2, 2000 Maribor
13.	42205	Vojašnica Murska Sobota, Kopališka ulica 4, 9000 Murska Sobota
14.	418	Vojaški objekt Škrilj – Zdihovo, Škrilj 1, 1338 Kočevska reka
15.	10603	MORS Oddelek za prehrano in protokolarne storitve, Vojkova 55, 1000 Ljubljana
16.	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 objektov³.

8. ROK IN NAČIN PLAČILA

Naročnik se zaveže e-račun plačati v 30 (tridesetih) dneh, pri čemer začne rok plačila teči naslednji dan po uradnem prejemu listine (e-računa), ki je podlaga za izplačilo, na naročnikovem naslovu. E-račun mora biti opremljen s številko te pogodbe, številko naročila (naročilnega lista), priloženo dobavnico 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 ŠT. 1 (Seznam kuhinj s kontakti) in naslov prejemnika blaga (izdajatelja naročila, naročilnega lista ali odjemnega mesta). V primeru, da e-račun ne bo izpolnjen z zahtevanimi podatki, se e-račun zavrne.

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

³ Terenska usposabljanja, vojaške vaje, mobilizacija, odprava naravnih nesreč ter druge naloge na območju Republike Slovenije.

E-račun se uporablja le za slovenske pravne osebe, tuji ponudniki pošiljajo račune v .pdf obliki na e-naslov glavna.pisarna@mors.si.

9. VROČITEV ODLOČITVE O ODDAJI NAROČILA

Naročnik bo podpisano Odločitev o oddaji naročila objavil na portalu javnih naročil. Odločitev se šteje za vročeno z dnem objave na portalu javnih naročil.

10. SKLENITEV POGODBE

Naročnik bo, upoštevaje določila 8. odstavka 90. člena ZJN-3, sklenil pogodbo z izbranim ponudnikom za celotno javno naročilo oz. posamezen sklop javnega naročila po pravnomočnosti Odločitve o oddaji javnega naročila.

Izbrani ponudnik je dolžan v roku 10 dni od prejema podpisane pogodbe s strani naročnika vrniti tudi z njegove strani podpisano pogodbo o izvedbi javnega naročila. V kolikor kljub pozivu tega ne bo storil, lahko naročnik v skladu s 112. členom ZJN-3 poda predlog prekrškovnemu organu za uvedbo postopka o prekršku.

11. PRAVICA NAROČNIKA DO USTAVITVE IN DO ODPSTOPA OD IZVEDBE POSTOPKA JAVNEGA NAROČILA

Naročnik si pridržuje pravico, da skladno z 90. členom ZJN-3 lahko do roka za oddajo ponudbe kadarkoli ustavi postopek oddaje javnega naročila brez odgovornosti do ponudnikov, ki sodelujejo ali bi sodelovali v postopku naročila.

Skladno z 8. odst. 90. člena ZJN-3, lahko naročnik po pravnomočnosti odločitve o oddaji javnega naročila do sklenitve pogodbe o izvedbi javnega naročila odstopi od izvedbe javnega naročila iz utemeljenih razlogov, da predmeta javnega naročila ne potrebuje več ali da zanj nima zagotovljenih sredstev ali da se pri naročniku pojavi utemeljen sum, da je bila ali bi lahko bila vsebina pogodbe posledica storjenega kaznivega dejanja ali da so nastale druge izredne okoliščine, na katere naročnik ni mogel vplivati in jih predvideti ter zaradi katerih je postala izvedba javnega naročila z izbranim ponudnikom nemogoča.

12. PROTIKORUPCIJSKA KLAVZULA

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.

II. NAVODILA PONUDNIKOM ZA IZDELAVO PONUDBE

1. PREDPISI, KI SE UPOŠTEVAJO PRI IZVEDBI POSTOPKA

Postopki se izvajajo na podlagi veljavnega zakona in podzakonskih aktov, ki urejajo javno naročanje ter v skladu z veljavno zakonodajo, ki ureja področje javnih financ ter področje, ki je predmet javnega naročila.

2. PONUDBA

Ponudbeno dokumentacijo sestavljajo naslednji dokumenti:

1. Izpolnjen obrazec »**Predračun kompleksni**«.
2. Izpolnjen obrazec »**Povzetek predračuna (rekapitulacija)**«.
3. Izpolnjen obrazec »**ESPD**« (za vse gospodarske subjekte v ponudbi).
4. Druge priloge:
 - **PRILOGA 1: Podatki o ponudniku;**
 - **PRILOGA 2: Potrditev posebnih pogojev** (dodatne zahteve in izjave);
 - **PRILOGA 3: Izjava o referencah** (dokazila v zvezi z izpolnjevanjem zahtev iz tehničnih specifikacij iz točke 3. poglavja III.);
 - **PRILOGA IOP: Izjava o omejitvah poslovanja;**
 - **PRILOGA »Izjava o udeležbi fizičnih in pravnih oseb v lastništvu ponudnika«;**
 - izvorni obrazec »**Povzetek predračuna (rekapitulacija)**«.

Ponudnik v ponudbi priloži le dokumente, ki so navedeni v tej točki.

Šteje se, da je z oddajo ponudbe podpisana vsa ponudbena dokumentacija, ki jo je ponudnik predložil v sistem e-JN, razen dokumentov, kjer je zahteva po fizičnem podpisu izrecno navedena in zahtevana.

3. OBRAZEC »PREDRAČUN KOMPLEKSNI« IN OBRAZEC »POVZETEK PREDRAČUNA (REKAPITULACIJA)«

Ponudnik mora predračun izpolniti tako, da izpolni vse zahtevane podatke.

Ponudnik mora navesti ponudbene cene na naslednji način:

- cena posameznega blaga na enoto mere mora biti izražena v EUR, na 4 decimalna mesta; če cena ne bo zapisana z decimalnimi mesti, bo naročnik na decimalnih mestih upošteval vrednost »nič«;
- skupna vrednost ponudbe z in brez DDV ter skupna vrednost DDV morata biti izraženi na 4 decimalna mesta, sicer bo naročnik vrednost na štiri decimalna mesta zaokrožil sam upoštevajoč splošno veljavna pravila zaokroževanja vrednosti,
- če ponudnik cene v posamezno postavko ne vpiše, se šteje, da predmetne postavke ne ponuja in tako ne izpolnjuje vseh zahtev naročnika iz predmetne razpisne dokumentacije;
- v kolikor ponudnik vpiše ceno nič (0) EUR, se šteje, da ponuja postavko brezplačno;
- zajeti morajo biti vsi stroški in popusti;
- naročnik naknadno ne bo priznaval nikakršnih stroškov;
- ne sme spreminjati vsebine predračuna;
- izračunana in veljavna mora biti za čas veljavnosti ponudbe in pogodbe (skladno z določili);
- navedena mora biti skupna vrednost ponudbe za vse artikle po posameznih sklopih javnega naročila;

- cena vključuje pariteto DDP (INCOTERMS 2020) »dostavljeno na naslov naročnika in razloženo«, na lokacije dobave.

Ponudnik skladno z zahtevami izpolni tudi obrazec »Povzetek predračuna (rekapitulacija)«.

Ponudnik v sistemu e-JN v razdelek »Skupna ponudbena vrednost« v zato namenjen prostor vpiše skupni ponudbeni znesek brez davka v EUR in znesek davka v EUR. Znesek skupaj z davkom v EUR se izračuna samodejno. V razdelek »Predračun« naloži izpolnjen obrazec »Povzetek predračuna (rekapitulacija)« v .pdf datoteki, obrazec »Predračun kompleksni« pa naloži v razdelek »Dokumenti«, del »Ostale priloge«. »Skupna ponudbena vrednost«, ki bo vpisana v istoimenski razdelek in dokument, ki bo naložen kot predračun v del »Predračun«, bosta razvidna in dostopna na javnem odpiranju ponudb.

V primeru razhajanj med podatki, navedenimi v razdelku »Skupna ponudbena vrednost«, podatki v povzetku predračuna (rekapitulacija), naloženim v razdelek »Predračun«, in celotnim predračunom, naloženim v razdelek »Ostale priloge«, kot veljavni štejejo podatki v celotnem predračunu, naloženem v razdelku »Ostale priloge«.

4. OBRAZEC »ESPD«

Ponudnik, ki v sistemu e-JN oddaja ponudbo, naloži svoj ESPD v razdelek »Dokumenti«, del »ESPD – ponudnik«, ESPD ostalih sodelujočih pa naloži v razdelek »Sodelujoči«, del »ESPD – ostali sodelujoči«. Ponudnik, ki v sistemu e-JN oddaja ponudbo, naloži elektronsko podpisan ESPD v .xml obliki ali nepodpisan ESPD v .xml obliki, pri čemer se v slednjem primeru v skladu Splošnimi pogoji uporabe informacijskega sistema e-JN šteje, da je oddan pravno zavezujoč dokument, ki ima enako veljavnost kot podpisan.

Za ostale sodelujoče ponudnik v razdelek »Sodelujoči«, del »ESPD – ostali sodelujoči« priloži podpisane ESPD v .pdf obliki ali v elektronski obliki podpisan .xml.

5. RAČUNSKÉ NAPAKE

Ponudbe bo naročnik preveril zaradi računskih napak.

Naročnik bo izključno ob pisnem soglasju ponudnika popravil računske napake, ki jih odkrije pri pregledu in ocenjevanju ponudb. Pri tem se količina in cena na enoto brez DDV ne smeta spreminjati.

Če se pri pregledu in ocenjevanju ponudb ugotovi, da je prišlo do računske napake zaradi nepravilne vnaprej določene matematične operacije s strani naročnika, lahko naročnik ob pisnem soglasju ponudnika popravi računsko napako tako, da ob upoštevanju cen na enoto brez DDV in količin, ki jih ponudi ponudnik, izračuna vrednost ponudbe z upoštevanjem pravilne matematične operacije.

Naročnik lahko ob pisnem soglasju ponudnika napačno zapisano stopnjo DDV popravi v pravilno.

6. POJASNILA IN ROK ZA POJASNILA RAZPISNE DOKUMENTACIJE

Zainteresirani ponudnik, ki potrebuje obrazložitev navedb oziroma zahtev v razpisni dokumentaciji, lahko naročniku naslovi vprašanje v pisni obliki na spletni naslov <http://www.enarocanje.si>, in sicer do objavljenega roka.

Naročnik bo odgovor objavil na istem spletnem naslovu najpozneje 6 (šest) dni pred potekom roka za oddajo ponudb, pod pogojem, da je bila zahteva posredovana pravočasno.

7. OBSEG PONUDBE IN VARIANTNE PONUDBE

Ponudniki oddajo ponudbo za celotno javno naročilo ali za posamezen sklop javnega naročila. Variantne ponudbe ne bodo upoštevane. Vsak ponudnik lahko predloži le eno ponudbo za posamezen sklop naročila. Ponudnik, ki predloži več kot eno ponudbo za posamezen sklop naročila, diskvalificira vse svoje ponudbe za sklop za katerega je oddal variantne ponudbe.

8. NAČIN OCENJEVANJA PONUDB IN POSTOPKI, KI SE NANAŠAJO NA UGOTAVLJANJE SPOSOBNOSTI PONUDNIKOV

Splošni in posebni pogoji za priznanje sposobnosti in dokumenti, s katerimi se le-ta dokazuje, so navedeni v poglavju III. Navodila o načinu dokazovanja ponudnikove sposobnosti za izvedbo javnega naročila.

Naročnik bo izvedel ocenjevanje ponudb, kot je določeno v poglavju IV. Ocenjevanje ponudb (merila).

9. PODIZVAJALCI

Ponudnik lahko v celoti sam izvede predmetno javno naročilo ali pa ga izvede s podizvajalci. Ponudnik v razmerju do naročnika v celoti odgovarja za izvedbo prejetega naročila, ne glede na število podizvajalcev⁴.

10. SKUPNA PONUDBA

V primeru skupne ponudbe, bo naročnik od izbrane skupine pred podpisom pogodbe zahteval predložitev ustreznega pravnega akta o skupni izvedbi naročila, ki mora vsebovati natančno opredeljene naloge in odgovornosti posameznih ponudnikov za izvedbo naročila. Ne glede na to, pa ponudniki odgovarjajo naročniku neomejeno solidarno. Pravni akt o skupni izvedbi naročila bo moral vsebovati:

- navedbo vseh partnerjev v skupini (naziv in naslov partnerja, zakonitega zastopnika, matična številka, davčna številka, številka transakcijskega računa),
- pooblastilo vodilnemu partnerju v skupini,
- neomejeno solidarno odgovornost vseh partnerjev v skupini do naročnika,
- področje dela, ki ga bo prevzel in izvedel vsak partner v skupni ponudbi in delež vsakega partnerja v skupni ponudbi v % in vrednost del, ki jih prevzema vsak partner v skupni ponudbi,
- način plačila preko vodilnega partnerja ali vsakemu partnerju posebej,
- določbe v primeru izstopa kateregakoli od partnerjev v skupini,
- reševanje sporov med partnerji v skupini,
- druge morebitne pravice in obveznosti med partnerji v skupini,
- rok veljavnosti pravnega akta,
- datum, žig in podpis s strani vseh partnerjev v skupini.

V primeru, da skupina ponudnikov predloži skupno ponudbo, mora vsak ponudnik posamično izpolnjevati vse zahtevane pogoje, določene v 1. točki III. poglavja. Vsi ponudniki v skupni ponudbi morajo podati zahtevane dokumente iz 1. točke III. poglavja posamično.

⁴ Podizvajalec je gospodarski subjekt, ki je pravna ali fizična oseba in za ponudnika, s katerim je naročnik po tem zakonu sklenil pogodbo o izvedbi javnega naročila, dobavlja blago ali izvaja storitev oziroma gradnjo, ki je neposredno povezana s predmetom javnega naročila.

Vsi ponudniki v skupni ponudbi morajo izpolniti ESPD posamično in v njem navesti vse zahtevane podatke.

Pogoje v zvezi z izpolnjevanjem tehničnih zahtev (pogojev) naročnika (točka 3. poglavja III.) ponudniki v skupni ponudbi lahko izpolnjujejo kumulativno. Tako ponudniki v skupni ponudbi lahko dokumentacijo: obrazec predračun in tehnično dokumentacijo oddajo v enem izvodu, ki ga mora podpisati vsaj en od ponudnikov, ki nastopajo v skupni ponudbi. Morebitno zahtevano finančno zavarovanje lahko predloži samo en izmed ponudnikov ali vsak ponudnik posebej (seštevek vseh zneskov zavarovanja mora biti najmanj v višini zahtevanega zneska).

11. STROŠKI PONUDBE

Vse stroške, povezane s pripravo in predložitvijo ponudbe, nosi ponudnik.

12. VPOGLED V PONUDBE IN POSLOVNA SKRIVNOST

Naročnik bo morebiti zahtevan vpogled v ponudbo izbranega ponudnika omogočil in izvedel v skladu s 5. odstavkom 35. člena ZJN-3, pri čemer izpostavljamo, da naročnik izbranega ponudnika ni več dolžan obveščati in vabiti na vpogled.

Ponudnik se je dolžan opredeliti, kateri deli ponudbe zanj predstavljajo poslovno skrivnost, kot to določa zakon, ki ureja gospodarske družbe oziroma konkurenčno prednost na trgu, in sicer s pisnim sklepom, kjer je vrsta podatka, opredeljenega kot poslovna skrivnost, odvisna od volje ponudnika, kot je to opredeljeno v Zakonu o poslovni skrivnosti (Uradni list RS, št. 22/19). Iz pisnega sklepa mora izhajati, da je bil sprejet pred rokom za oddajo ponudb. V primeru, da bo ponudnik pozvan k dopolnitvi ponudb, mora biti pisni sklep za te podatke sprejet pred rokom določenim za predložitev dopolnitev.

Ne glede na navedeno, so javni podatki: specifikacije ponujenega blaga in količina iz te specifikacije, cena na enoto, vrednost posamezne postavke in skupna vrednost iz ponudbe ter vsi tisti podatki, ki so vplivali na razvrstitev ponudbe v okviru drugih meril.

III. NAVODILA O NAČINU DOKAZOVANJA PONUDNIKOVE SPOSOBNOSTI ZA IZVEDBO JAVNEGA NAROČILA

Ponudnik mora izpolnjevati vse pogoje, ki so navedeni v predmetni dokumentaciji v zvezi z oddajo javnega naročila. Za dokazovanje izpolnjevanja pogojev mora ponudnik priložiti dokazila, ki so navedena pri vsakem od zahtevanih pogojev. Obrazci izjav ponudnika so del razpisne dokumentacije. Izjave ponudnika morajo biti predložene v ponudbi. Dokumenti morajo odražati zadnje stanje ponudnika. Naročnik bo pozval ponudnika, da že predloženo ponudbo dopolnjuje, popravlja, spreminja in pojasnjuje pod pogoji, ki jih določa peti in šesti odstavek 89. člena.

Naročnik namesto potrdil, ki jih izdajajo javni organi ali tretje osebe, sprejme kot predhodni dokaz Enotni evropski dokument v zvezi z oddajo javnega naročila – ESPD v zvezi s 1. in 3. točko III. poglavja te dokumentacije. Obrazec ESPD predstavlja uradno izjavo gospodarskega subjekta, da zanj ne obstajajo razlogi za izključitev in da izpolnjuje pogoje za sodelovanje, hkrati pa zagotavlja ustrezne informacije, ki jih zahteva naročnik. Obrazec ESPD vključuje tudi uradno izjavo o tem, da bo gospodarski subjekt na zahtevo in brez odlašanja sposoben predložiti dokazila, ki dokazujejo neobstoj razlogov za izključitev oziroma izpolnjevanje pogojev za sodelovanje.

Izpolnjen in podpisan ESPD mora biti v ponudbi priložen za vse gospodarske subjekte, ki v kakršni koli vlogi sodelujejo v ponudbi (ponudnik, sodelujoči ponudnik v primeru skupne ponudbe, gospodarski subjekt, na katerih kapacitete se sklicuje ponudnik in podizvajalci).

Ponudniki s sedežem v tuji državi morajo izpolnjevati enake pogoje kot ponudniki s sedežem v Republiki Sloveniji in morajo predložiti dokazila o izpolnjevanju pogojev iz točke 1. III. poglavja te dokumentacije v zvezi z oddajo javnega naročila.

Če država, v kateri ima ponudnik svoj sedež, ne izdaja zahtevanih dokazil iz točk 1.1, 1.2 in 1.4 in prve alineje točke 1.5 poglavja III. te dokumentacije v zvezi z oddajo javnega naročila ali če ti ne zajemajo vseh primerov iz teh točk, lahko ponudnik da zapriseženo izjavo. Če ta v državi, v kateri ima ponudnik svoj sedež, ni predvidena, pa lahko ponudnik da izjavo določene osebe, dano pred pristojnim sodnim ali upravnim organom, notarjem ali pred pristojno poklicno ali trgovinsko organizacijo v matični državi te osebe ali v državi, v kateri ima ponudnik sedež.

Naročnik bo pred oddajo javnega naročila od ponudnika, katerim se bo odločil oddati javno naročilo, zahteval, da predloži najnovejša dokazila (potrdila, izjave) kot dokaz neobstoja razlogov za izključitev iz točke 1. in dokazila o izpolnjevanju pogojev za sodelovanje iz točke 3. III. poglavja te dokumentacije.

Navedbe v ESPD in/ali dokazila, ki jih predloži ponudnik, morajo biti veljavni.

Ponudnik naročnikov obrazec ESPD (datoteka .xml) uvozi na spletni povezavi: <https://ejn.gov.si/espd/>, v njega neposredno vnese zahtevane podatke in ga predloži v ponudbi.

Ponudnik lahko, ne glede na prejšnji odstavek, v tem postopku ponovno uporabi obrazec ESPD, ki je že bil uporabljen v enem izmed prejšnjih postopkov javnega naročanja, in sicer v primeru, da so navedene informacije točne in ustrezne ter v skladu z naročnikovimi zahtevami za predmetno naročilo.

Naročnik se lahko odloči, da ne odda javnega naročila ponudniku, ki predloži ekonomsko najugodnejšo ponudbo, če kadarkoli do izdaje odločitve o javnem naročilu ugotovi, da je ponudnik kršil obveznosti okoljskega, delovnega ali socialnega prava, če od datuma ugotovljene kršitve ni preteklo 3 leta.

Skladno s šestim odstavkom 14. člena Zakona o integriteti in preprečevanju korupcije (Uradni list RS, št. 69/11 – UPB2; s spremembami in dopolnitvami; v nadaljevanju ZIntPK) se ponudnik zavezuje, da bo naročniku, na njegov poziv in na predloženem obrazcu, pred sklenitvijo pogodbe v vrednosti nad 10.000 evrov brez DDV, zaradi zagotovitve transparentnosti posla in preprečitve korupcijskih tveganj, v roku 8 dni posredoval izjavo oziroma podatke 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 s ponudnikom. Če ponudnik predloži lažno izjavo oziroma da neresnične podatke o navedenih dejstvih, ima to za posledico ničnost pogodbe.

Naročnik bo pred podpisom pogodbe preveril, ali obstajajo razlogi iz 35. člena ZIntPK o prepovedi poslovanja, zaradi katerih naročnik ne sme poslovati z izbranim ponudnikom.

Ponudnik, ki odda ponudbo pod kazensko in materialno odgovornostjo jamči, da so vsi podatki in dokumenti, podani v ponudbi, resnični in da priložene listine ustrezajo originalu. V nasprotnem primeru ponudnik naročniku odgovarja za vso škodo, ki mu je nastala.

S predložitvijo obrazca ESPD ponudnik potrdi, da izpolnjuje vse zahteve in pogoje naročnika in sprejema vsebino vzorca pogodbe in zahteve iz specifikacij naročila.

1. OSNOVNA SPOSOBNOST

1.1 Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil gospodarski subjekt, če bo pri preverjanju v skladu s 77., 79. in 80. členom ZJN-3 ugotovil ali je drugače seznanjen, da je bila gospodarskemu subjektu ali osebi, ki je članica upravnega, vodstvenega ali nadzornega organa tega gospodarskega subjekta, ali ki ima pooblastila za njegovo zastopanje ali odločanje ali nadzor v njem, izrečena pravnomočna sodba, ki ima elemente kaznivih dejanj iz prvega odstavka 75. člena ZJN-3.

V kolikor je gospodarski subjekt v položaju iz zgornjega odstavka, lahko naročniku v skladu z devetim odstavkom 75. člena ZJN-3 najkasneje do roka za oddajo ponudb predloži dokazila, da je sprejel zadostne ukrepe, s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost kljub obstoju razlogov za izključitev.

DOKAZILA:

- izpis iz ustreznega registra, kakršen je sodni register in izpis ni starejši od 4 mesecev, šteto od roka za oddajo ponudb, če tega registra ni, pa enakovreden dokument, ki ga izda pristojni sodni ali upravni organ v Republiki Sloveniji, drugi državi članici ali matični državi ali državi, v kateri ima sedež gospodarski subjekt, iz katere je razvidno, da ne obstajajo razlogi za izključitev ali
- izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek A: Razlogi, povezani s kazenskimi obsodbami«). V kolikor bo odgovor gospodarskega subjekta »DA« in bo uveljavljal popravni mehanizem, je potrebno v polje »Opišite jih« napisati kršitve in ukrepe s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost, kljub obstoju razlogov za izključitev in
- izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek D: Nacionalni razlogi za izključitev«) za izključitveni razlog iz prvega odstavka 75. člena ZJN-3 (kršitev temeljnih pravic delavcev (196. člen KZ-1). V kolikor bo odgovor gospodarskega subjekta DA in bo uveljavljal popravni mehanizem, je potrebno kršitve in ukrepe, s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost kljub obstoju navedenega razloga za izključitev, navesti v lastni izjavi.

1.2 Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil gospodarski subjekt, če bo pri preverjanju v skladu s 77., 79. in 80. členom ZJN-3 ugotovil, da gospodarski subjekt ne izpolnjuje obveznih dajatev in drugih denarnih nedavčnih obveznosti v skladu z zakonom,

ki ureja finančno upravo, ki jih pobira davčni organ v skladu s predpisi države, v kateri ima sedež, ali predpisi države naročnika, če vrednost teh neplačanih zapadlih obveznosti na dan, ko poteče rok za oddajo ponudb ali prijave, znaša 50,00 EUR ali več. Šteje se, da gospodarski subjekt ne izpolnjuje obveznosti tudi, če na dan, ko poteče roka za oddajo ponudb ni imel predloženih vseh obračunov davčnih odtegljajev za dohodke od delovnega razmerja za obdobje zadnjih pet let do dne oddaje ponudbe.

DOKAZILO:

- potrdilo, ki ga izda pristojni organ v Republiki Sloveniji, drugi državi članici ali tretji državi ali
- izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek B: Razlogi, povezani s plačilom davkov ali prispevkov za socialno varnost«).

1.3 Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil gospodarski subjekt, če bo pri preverjanju v skladu s 77., 79. in 80. členom ZJN-3 ugotovil, da je ta na dan, ko poteče rok za oddajo ponudbe, izločen iz postopkov oddaje javnih naročil zaradi uvrstitve v evidenco gospodarskih subjektov z izrečenimi stranskimi sankcijami izločitve iz postopkov javnega naročanja.

DOKAZILO:

- izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek D: Nacionalni razlogi za izključitev«).

1.4 Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil gospodarski subjekt, če bo pri preverjanju v skladu s 77., 79. in 80. členom ZJN-3 ugotovil, da je v zadnjih treh letih pred potekom roka za oddajo ponudbe pristojni organ Republike Slovenije ali druge države članice ali tretje države pri gospodarskem subjektu ugotovil najmanj dve kršitvi v zvezi s plačilom za delo, delovnim časom, počitki, opravljanjem dela na podlagi pogodb civilnega prava kljub obstoju elementov delovnega razmerja ali v zvezi z zaposlovanjem na črno, za kateri mu je bila s pravnomočno odločitvijo ali več pravnomočnimi odločitvami izrečena globa za prekršek.

V kolikor je gospodarski subjekt v položaju iz zgornjega odstavka, lahko naročniku v skladu z devetim odstavkom 75. člena ZJN-3 najkasneje do roka za oddajo ponudb predloži dokazila, da je sprejel zadostne ukrepe, s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost kljub obstoju razlogov za izključitev.

DOKAZILO:

- izpis iz evidence o pravnomočnih odločbah o prekrških, ki jo vodi pristojni organ v Republiki Sloveniji, drugi državi članici ali tretji državi ali
- izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek D: Nacionalni razlogi za izključitev«). V kolikor bo odgovor gospodarskega subjekta »DA« in bo uveljavljal popravni mehanizem, je potrebno kršitve in ukrepe, s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost kljub obstoju navedenega razloga za izključitev, navesti v lastni izjavi.

1.5 Naročnik bo iz postopka javnega naročanja izključil gospodarski subjekt, če:

- **se je nad njim začel postopek zaradi insolventnosti ali prisilnega prenehanja po zakonu, ki ureja postopek zaradi insolventnosti in prisilnega prenehanja, ali postopek likvidacije, po zakonu, ki ureja gospodarske družbe, če njegova sredstva ali poslovanje upravlja upravitelj ali sodišče, ali če so njegove poslovne dejavnosti začasno ustavljene ali če se je v skladu s predpisi druge države nad njim začel postopek ali je nastal položaj z enakimi posledicami;**
- **je zagrešil hujšo kršitev poklicnih pravil, zaradi česar je omajana njegova integriteta;**

- so se pri prejšnji pogodbi o izvedbi javnega naročila, sklenjeni z naročnikom, pokazale precejšnje ali stalne pomanjkljivosti pri izpolnjevanju ključne obveznosti, zaradi česar je naročnik predčasno odstopil od prejšnjega naročila oz. pogodbe ali uveljavljal odškodnino ali so bile izvedene druge primerljive sankcije.

DOKAZILO:

- izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek C: Razlogi, povezani z insolventnostjo, nasprotjem interesov ali kršitvijo poklicnih pravil«). V kolikor bo odgovor gospodarskega subjekta »DA« in bo uveljavljal popravni mehanizem, je potrebno v polje »Opišite jih« napisati kršitve, v polje »Navedite razloge za nemoteno izvedbo pogodbe« pa ukrepe, s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost, kljub obstoju razlogov za izključitev.

1.6 Ponudnik/partner v skupni ponudbi mora predložiti podatke o ponudniku/partnerju v skupni ponudbi.

DOKAZILO:

- izpolnjen, podpisan in žigosan obrazec **PRILOGA 1: Podatki o ponudniku**.

2. EKONOMSKO-FINANČNA SPOSOBNOST

2.1 Ponudnik mora izpolniti predračun, kjer navede ponudbene cene skladno s poglavjem II.

2.2 Finančno zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.

Izbrani ponudnik je dolžan:

- **bančno garancijo** (brezpogojna, nepreklicna in plačljiva na prvi poziv) **ali kavcijsko zavarovanje pri zavarovalnici za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti**, plačljivo na prvi poziv po vzorcu iz razpisne dokumentacije (**Priloga G1**), naročniku predložiti najkasneje v roku 20 (dvajsetih) dni od sklenitve pogodbe
ALI
- **menično izjavo s pooblastilom za izpolnitev z menico (Priloga M1)** z oznako »**brez protesta**«, ki jo naročniku predloži najkasneje v roku 20 (dvajset) dni od sklenitve pogodbe v papirni obliki, in sicer v višini 2 % od pogodbene vrednosti z DDV, vendar ne več kot 10.000,00 EUR, za posamezen sklop. Veljavnost finančnega zavarovanja za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti mora biti še 30 dni od predvidenega zadnjega roka dobave. Neunovčena menica z menično izjavo bo po izpolnitvi vseh obveznosti iz pogodbe vrnjena.

3. TEHNIČNI POGOJI

3.1 Ponudnik mora zagotoviti, da je ponujeno blago v skladu s tehničnim in drugimi zahtevami naročnika iz razpisne dokumentacije.

DOKAZILO:

- **izpolnjen obrazec ESPD**. Ponudnik potrdi predmetni obrazec v delu IV. (pogoji za sodelovanje), razdelek α: Skupna navedba za vse pogoje za sodelovanje.

3.2 Ponudnik mora izpolnjevati posebne pogoje naročnika – izjave.

DOKAZILO:

- izpolnjeni, podpisani in žigosani obrazci **PRILOGA 2: Potrditev posebnih pogojev**.

3.3 Ponudnik mora izpolnjevati posebne pogoje naročnika – reference.

Ponudnik mora priložiti potrjene izjave o referencah (brez reference naročnika tega javnega naročila) z oceno najmanj dobro in v skupni vrednosti, kot sledi:

SKLOP 1	460.000,00	EUR z DDV
SKLOP 2	290.000,00	EUR z DDV
SKLOP 3	17.000,00	EUR z DDV

Ponudnik lahko, namesto Izjave o referencah (PRILOGA 3), »referenco« predloži tudi na drugačnem obrazcu, vendar mora le-ta vsebovati najmanj vse podatke iz priloženega obrazca. Reference morajo biti potrjene znotraj obdobja zadnjih 4 (štirih) let, in sicer za leta 2022, 2023, 2024 in 2025. Referenca se lahko nanaša na enega ali več sklopov oziroma obratno, za en sklop je lahko tudi več referenc, **pomembna pa je skupna vrednost referenc za posamezen sklop, hkrati mora naročnik iz reference razbrati, da referenco lahko uporabi za posamezen sklop** v smislu istovrstnih artiklov.

DOKAZILO:

- izpolnjeni, podpisani in žigosani obrazci **PRILOGA 3: Izjava o referencah**.

IV. OCENJEVANJE PONUDB (MERILA)

Naročnik bo ob izpolnjevanju pogojev, navedenih v poglavju III. Navodila o načinu dokazovanja ponudnikove sposobnosti, izbral najugodnejšega ponudnika za celotno naročilo oz. za posamezen sklop javnega naročila, in sicer na podlagi ocenjevalnih meril.

Naročnik si pridržuje pravico, da bo pred Odločitvijo o oddaji naročila od ponudnikov zahteval vzorce ponujenih artiklov na stroške ponudnika. V kolikor pozvani ponudnik zahtevanih vzorcev ne bo predložil v določenem roku ali da kateri od predloženih vzorcev ne bo ustrezal naročnikovim kakovostnim zahtevam, bo naročnik ponudbo kot nepravilno izločil iz nadaljnje obravnave.

V primeru, da bo več ponudnikov prejelo enako število točk, se izbere ponudnik, ki je ponudil najnižjo vrednost posameznega sklopa.

(1) Ocenjevalna merila za izbor najugodnejšega ponudnika za SKLOP 1 in SKLOP 2

Ocenjevalno merilo	Število točk
Cena: – najnižja cena (vrednost z vključenim DDV).	največ 70 točk
Živila iz shem kakovosti: – izdelki iz nacionalnih ali evropskih shem kakovosti, označeni z »višja kakovost«, »izbrana kakovost« ali enakovredno ALI – izdelki, ki so prejeli priznanje za kakovost (npr. medalja, certifikat kakovosti).	največ 10 točk
Izbrana kakovost – Slovenija: – izdelki iz nacionalne sheme kakovosti, označeni z »Izbrana kakovost – Slovenija« ali enakovredno.	največ 10 točk
Okoljski vidiki: – ponudnik je vključen v enega izmed sistemov ravnanja z okoljem (ISO 14001, EMAS ali enakovredno).	10 točk

Kot ekonomsko najugodnejša ponudba bo izbrana dopustna ponudba ponudnika, ki bo dosegla največje skupno število točk po opredeljenih merilih. Največje možno število točk je 100 točk.

a) Ocenjevalno merilo »cena«

Največje možno število prejetih točk po tem ocenjevalnem merilu je 70 točk. Ocenjuje se skupna ponudbena vrednost z vključenim DDV, iz ponudbenega predračuna za posamezni sklop. Cenovno najugodnejša ponudba prejme 70 točk, ostalim ponudnikom se točke porazdelijo na podlagi naslednje formule: $T = N \cdot 70 / P$.

Pri tem je:

- T = število točk.
- N = najnižja ponudbena vrednost z DDV (cenovno najugodnejši ponudnik).
- P = ponudnikova vrednost z DDV (točkovačni ponudnik).

b) Ocenjevalno merilo »živila iz shem kakovosti«

Možno število prejetih točk po tem ocenjevalnem merilu je 10 točk. Naročnik bo dodelil točke v okviru tega ocenjevalnega merila ponudnikom, ki bodo ponudili izdelke, ki so vključeni v nacionalne ali evropske sheme kakovost (npr. nosilci znaka »višja kakovost«, »izbrana kakovost« ali enakovredno) ali izdelke, ki so prejemniki priznanj za kakovost (npr. medalja za kakovost, certifikat kakovosti ali podobno). Za vsak tovrsten izdelek, s priloženim ustreznim dokazilom (certifikat kakovosti, priznanje,

znak ipd.), bo ponudnik prejel 1 točko. Za 10 (ali več) tovrstnih izdelkov bo ponudnik prejel 10 točk, kar je največje možno število prejetih točk po tem ocenjevalnem merilu.

Naročnik ima pravico vzorce in dokazila preveriti. Enako deklarirani morajo biti tudi izdelki ob dobavi. V primeru, da ponudnik ne poskrbi za skladnost artiklov s priloženimi dokazili, lahko naročnik pogodbo prekine brez finančnih posledic za naročnika.

c) Ocenjevalno merilo »Izbrana kakovost – Slovenija«

Možno število prejetih točk po tem ocenjevalnem merilu je 10 točk. Naročnik bo dodelil točke v okviru tega ocenjevalnega merila ponudnikom, ki bodo ponudili izdelke, ki so vključeni v shemo izbrana kakovost in so nosilci znaka »Izbrana kakovost – Slovenija« ali enakovredno. Za vsak tovrsten izdelek, s priloženim ustreznim dokazilom (npr. certifikat, znak ipd.), bo ponudnik prejel 2 točki. Za 5 (ali več) tovrstnih izdelkov bo ponudnik prejel 10 točk, kar je največje možno število prejetih točk po tem ocenjevalnem merilu.

Naročnik ima pravico vzorce in dokazila preveriti. Enako deklarirani morajo biti tudi izdelki ob dobavi. V primeru, da ponudnik ne poskrbi za skladnost artiklov s priloženimi dokazili, lahko naročnik pogodbo prekine brez finančnih posledic za naročnika.

d) Ocenjevalno merilo »okoljski vidiki«

Možno število prejetih točk po tem merilu je 10 točk. Naročnik bo dodelil točke v okviru tega ocenjevalnega merila ponudnikom, ki so vključeni v enega izmed sistemov ravnanja z okoljem (ISO 14001, EMAS ali enakovredno). Ponudnik, ki predloži certifikat oz. ustrezno dokazilo, da je vključen tovrstni sistem, prejme po tem merilu 10 točk. Če dokazila ne predloži, prejme 0 točk.

(2) Ocenjevalna merila za izbor najugodnejšega ponudnika za SKLOP 3

Ocenjevalno merilo	Število točk
Cena: – najnižja cena (vrednost z vključenim DDV).	največ 100 točk

Ekološko meso mora imeti certifikat, izdan s strani akreditirane organizacije, ki dokazuje ekološko poreklo, sicer je ponudba nedopustna.

Kot ekonomsko najugodnejša ponudba bo izbrana dopustna ponudba ponudnika, ki bo dosegla največje skupno število točk po opredeljenih merilih. Največje možno število točk je 100 točk.

a) Ocenjevalno merilo »cena«

Največje možno število prejetih točk po tem ocenjevalnem merilu je 100 točk. Ocenjuje se skupna ponudbena vrednost z vključenim DDV, iz ponudbenega predračuna za posamezni sklop. Cenovno najugodnejša ponudba prejme 100 točk, ostalim ponudnikom se točke porazdelijo na podlagi naslednje formule: $T = N \cdot 100 / P$.

Pri tem je:

- T = število točk.
- N = najnižja ponudbena vrednost z DDV (cenovno najugodnejši ponudnik).
- P = ponudnikova vrednost z DDV (točkovačni ponudnik).

V. OPIS PREDMETA

Predmet javnega naročila so meso in mesni izdelki ter ekološko meso.

Natančna specifikacija blaga je razvidna iz priloge »Predračun kompleksni«, naročnikove kakovostne zahteve pa iz PRILOGE ŠT. 1 k vzorcu pogodbe.

Ponudnik se lahko prijavi in odda ponudbo za enega ali več sklopov, pri tem pa mora ponuditi vse zahtevane artikle v okviru posameznega sklopa. V primeru, da ponudnik ne bo vpisal cen pri vseh pozicijah znotraj posameznega sklopa na katerega se prijavlja, bo njegova ponudba, kot nedopustna, izločena.

Poreklo mesa mora biti znano in jasno ter nedvoumno označeno ob vsakokratni dobavi.

Za ponujeno ekološko meso mora ponudnik priložiti ustrezne certifikate, s katerimi dokazuje, da je meso ekološko. Prav tako mora imeti ponudnik lasten ekološki certifikat, ki dokazuje, da lahko pakira/prodaja/skladišči/distribuirata itd. ekološko pridelano meso.

Izbrani ponudnik mora zagotavljati:

- da bo meso iz SKLOPA 1 in SKLOPA 3 ob dobavi sveže;
- da mesni izdelki iz SKLOPA 2, z rokom trajanja od 10 do 30 dni ob dobavi ne bodo starejši od 5 dni;
- konfekcioniranje oz. mikrokonfekcioniranje mesa in mesnih izdelkov, glede na potrebe naročnika in kot je razvidno iz PRILOGE ŠT. 1 k vzorcu pogodbe – »Kakovostne zahteve«;
- odstopanja v teži posameznega kosa porcioniranega mesa (npr. zrezek) ali mesnega izdelka (npr. sveža klobasa) ne bodo presegala ± 3 % zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati od naročene za več kot ± 1 %;
- blago iz ponudbe, glede na potrebe naročnika, bo pakirano tudi vakuumsko in/ali v kontrolirani/modificirani atmosferi;
- v primeru da meso ali mesni izdelek vsebuje kosti ali špile, zagotavlja pakiranje v ovoju in/ali v kontrolirani/modificirani atmosferi, v kombinaciji s podstavkom (pladenj);
- za pakiranje narezkov kraškega pršuta zagotavlja pakiranje z vmesno folijo, ki preprečuje sprijemanje rezin;
- dostavo zamrznjenega mesa v konfekcionirani oz. mikrokonfekcionirani obliki, pakiranega po zahtevah naročnika, brez doplačila;
- transport mesa in mesnih izdelkov do naročnika z namenskimi hlajenimi vozili, tako da hladna veriga ne bo pretrgana;
- da bo, glede na potrebe naročnika, brez dodatnih stroškov za naročnika, vršil dostavo tudi na druga odjemna mesta naročnika in mesta izven vojašnic in vojaških objektov⁵;
- povratno embalažo (po potrebi) ter skrbeti za njeno higieno in redni odvoz na svoje stroške;
- da bo upošteval vse veljavne predpise, ki se nanašajo na prepoved uvoza živine in mesa iz drugih držav.

Posebne zahteve naročnika za SKLOP 2:

V ponudbi mora ponudnik za vsak artikel vpisati podatek o proizvajalcu in/ali blagovni znamki, naročnik pa si pridržuje pravico, da pred odločitvijo zahteva predložitev vzorcev na stroške ponudnika. V primeru, da pozvani ponudnik zahtevanih vzorcev ne bo predložil v določenem roku ali da kateri od predloženih vzorcev ne bo ustrezal naročnikovim kakovostnim zahtevam, bo ponudba v tem delu, kot nedopustna izločena iz nadaljnje obravnave.

⁵ Terenska usposabljanja, vojaške vaje, mobilizacija, odprava naravnih nesreč ter druge naloge na območju Republike Slovenije.

Izbrani ponudnik bo dolžan dobavljati artikle izključno proizvajalcev oz. blagovnih znamk, ki jih bo navedel v svoji ponudbi. V kolikor bo izbrani ponudnik, po podpisu pogodbe, želel posamezen artikel iz objektivnih razlogov⁶ zamenjati, bo moral vnaprej pridobiti potrditev s strani naročnika, in sicer v obliki sklenitve aneksa k pogodbi. Artikel predlagan kot zamenjava mora biti enake ali boljše kvalitete od pogodbenega, ob čemer se cena na enoto brez DDV ne sme spremeniti. Naročnik si pridružuje pravico, pred potrditvijo zamenjave, na stroške dobavitelja, zahtevati predložitev vzorca nadomestnega artikla.

Za mesne izdelke mora biti znano njihovo poreklo, ki mora biti jasno in nedvoumno označeno ob vsakokratni dobavi. Ne glede na to, si naročnik pridružuje pravico, da lahko kadarkoli od dobavitelja zahteva dokazilo, iz katerega bo nedvoumno jasno razvidno poreklo artiklov iz dokupa (ne lastna proizvodnja) in za katere sam opravlja razrez, pakiranje in deklariranje.

Izbrani ponudnik mora dobavo blaga izvajati izključno s kadrom, ki bo varnostno preverjen ter z namenskimi vozili, ki jih je v postopku javnega naročila prijavil naročniku. Kakršnokoli spremembo je ponudnik dolžan pravočasno sporočiti naročniku.

⁶ Objektivni razlogi: Ukinitve proizvodnje artikla, umik artikla s slovenskega trga, ne dobavljivost s strani proizvajalca, ipd. Upravičenost posameznega objektivnega razloga presoja naročnik na podlagi pisnega pojasnila izbranega ponudnika.

PRILOGA 1: PODATKI O PONUDNIKU

**MORS 3/2026 – ODP
SUKCESIVNE DOBAVE MESA IN MESNIH IZDELKOV**

Podatki o ponudniku:

POPOLNI NAZIV PONUDNIKA	
ZAKONITI ZASTOPNIK PONUDNIKA	
NASLOV (SEDEŽ) PONUDNIKA	
MATIČNA ŠTEVILKA	
IDENTIFIKACIJSKA ŠTEVILKA	
ŠTEVILKA TRANSAKCIJSKEGA RAČUNA	
NAZIV BANKE	
PRISTOJNI FINANČNI URAD	
TELEFON	
TELEFAKS	
ELEKTRONSKI NASLOV (za prejemanje uradne pošte)	
KONTAKTNA OSEBA – SKRBNIK POGODBE	
MOBILNI TELEFON KONTAKTNE OSEBE – SLUŽBENI	
MSP (malo oziroma srednje podjetje) – primerno označiti zaradi zahteve objave oddaje javnega naročila	DA / NE
POOBlašČENA OSEBA ZA PODPIS POGODBE	

(desni stolpec izpolni ponudnik)

PRILOGA 2: POTRDI TEV POSEBNIH POGOJEV

MORS 3/2026 – ODP SUKCESIVNE DOBAVE MESA IN MESNIH IZDELKOV

IZJAVA PONUDNIKA O USTREZANJU POGOJEM ZAKONOV IN PRAVILNIKOV

Izjavljamo, da bomo dobavljali artikle, ki ustrezajo vsem veljavnim predpisom in normativnim aktom vezanim na predmet pogodbe.

IZJAVA O DOSTAVI

Zagotavljamo dostavo na lokacije:

LOKACIJE
Vojašnica Edvarda Peperka, Ljubljana
Vojašnica Ivana Cankarja, Vrhnika – Raskovec
MORS, SSZ, Oddelek za prehrano in protokolarne storitve, Ljubljana
Izobraževalni center za zaščito in reševanje, Ig
Vojašnica barona Andreja Čehovine, Postojna
Vojašnica Janka Premrla Vojka, Vipava
Vojašnica Petra Petriča, Kranj
Vojašnica Boštjana Kekca, Bohinjska Bela
Vojaški objekt Rudolfa Badjure, Pokljuka
Vojašnica Franca Uršiča, Novo mesto
Vojašnica Jerneja Molana, Cerklje ob Krki
Vojašnica Franca Rozmana Staneta, Celje
Vojašnica Vincenca Repnika, Slovenska Bistrica
Vojašnica generala Maistra, Maribor
Vojašnica Murska Sobota
Vojaški objekt Škrilj – Zdihovo, Kočevska reka

Glede na potrebe naročnika, zagotavljamo dostavo tudi na dodatne, navedene lokacije, brez dodatnega plačila.

SISTEM HACCP

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

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 ZAGOTAVLJANJU USTREZNIH VOZIL

Izjavljamo, da imamo zadostno število ustreznih vozil, kar je razvidno iz spodnje tabele. V primeru, da ponudnik nima zadostnega števila ustreznih vozil, priloži lastno izjavo, da bo v primeru podpisa pogodbe pravočasno zagotovil ustrezna vozila.

IZJAVA O ZAGOTOVITVI IN VZDRŽEVANJU POVRATNE EMBALAŽE

Izjavljamo, da bomo zagotavljali vso povratno embalažo (če je potrebna), skrbeli za njeno higieno, ter jo tudi redno brezplačno odvažali.

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:

Vrsta vozila	Število

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 8. do 13. ure)
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 _____.

S tem podpisom potrjujemo vse posebne pogoje naročnika iz priloge.

Kraj in datum

Žig

Podpis odgovorne osebe

PRILOGA 3: IZJAVA O REFERENCAH

MORS 3/2026 – ODP SUKCESIVNE DOBAVE MESA IN MESNIH IZDELKOV

Naročnik:

(naziv in sedež naročnika)

Izjavlja, da je ponudnik / izvajalec

(naziv in sedež naročnika/izvajalca)

za naročnika dobavljal (ustrezno obkroži)

1. sveže meso in mesne izdelke

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu s pogodbenimi določili.

2. trajne in poltrajne mesne izdelke

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu s pogodbenimi določili.

3. ekološko meso

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu s pogodbenimi določili.

Sodelovanje ocenjujemo kot (obkroži):

- slabo
- zadovoljivo
- dobro
- odlično

Kontaktna oseba pri kateri se referenco lahko preveri je _____,
telefon _____, elektronski naslov _____.

Kraj in datum

žig

Podpis odgovorne osebe

PRILOGA IOP: IZJAVA O OMEJITVAH POSLOVANJA¹

**MORS 3/2026 – ODP
SUKCESIVNE DOBAVE MESA IN MESNIH 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 posloводства ali zakoniti zastopnik ali*
- neposredno ali prek drugih pravnih oseb v več kot pet odstotnem deležu udeležen pri ustanovitelskih 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).

glava ponudnika

Zaradi namena iz šestega odstavka 14. člena Zakona o integriteti in preprečevanju korupcije (Ur. l. RS, št. 45/2010 s spremembami in dopolnitvami), t.j. zaradi zagotovitve transparentnosti posla in preprečitve korupcijskih tveganj pri sklepanju pravnih poslov

kot zakoniti zastopnik

ponudnika v postopku javnega naročanja podajam naslednjo

IZJAVO O UDELEŽBI FIZIČNIH IN PRAVNIH OSEB V LASTNIŠTVU PONUDNIKA

Podatki o ponudniku (pravna oseba, podjetnik, društvo ali drug pravni subjekt, ki nastopa v postopku javnega naročanja):

Firma ponudnika: _____

Sedež ponudnika (država, ulica in hišna številka, naselje, občina, poštna številka in kraj):

Matična številka ponudnika oziroma davčna številka za druge fizične in pravne osebe - ponudnike, ki niso vpisane v poslovnem registru: _____

Ponudnik je nosilec tihe družbe (ustrezno označi): DA ☐ NE ☐

Lastniška struktura ponudnika:

1.1. Podatki o udeležbi fizičnih oseb v lastništvu ponudnika, vključno s tihimi družbeniki:

Fizična oseba 1:

Ime in priimek: _____

Prebivališče – stalno, razen če ima oseba začasno prebivališče v Republiki Sloveniji (država, ulica in hišna številka, naselje, občina, poštna številka in kraj):

Delež lastništva ponudnika: _____

Tihi družbenik (ustrezno označi): DA ☐ NE ☐

Če DA, navedite nosilca tihe družbe: _____

Fizična oseba 2:

Ime in priimek: _____

Prebivališče – stalno, razen če ima oseba začasno prebivališče v Republiki Sloveniji (država, ulica in hišna številka, naselje, občina, poštna številka in kraj):

Delež lastništva ponudnika: _____

Tihi družbenik (ustrezno označi): DA ☐ NE ☐

Če DA, navedite nosilca tihe družbe: _____

Fizična oseba 3:

Ime in priimek: _____

Prebivališče – stalno, razen če ima oseba začasno prebivališče v Republiki Sloveniji (država, ulica in hišna številka, naselje, občina, poštna številka in kraj):

Delež lastništva ponudnika: _____

Tihi družbenik (ustrezno označi): DA ☐ NE ☐

Če DA, navedite nosilca tihe družbe: _____

(ustrezno nadaljuj seznam)

1.2. Podatki o udeležbi pravnih oseb v lastništvu ponudnika, vključno z navedbo, ali je pravna oseba nosilec tihe družbe:

Naziv pravne osebe: _____

Sedež pravne osebe: _____

Delež lastništva ponudnika: _____

Matična številka ponudnika oziroma davčna številka za druge pravne osebe, ki niso vpisane v poslovnem registru: _____

Pravna oseba je hkrati nosilec tihe družbe (ustrezno označi): DA ☐ NE ☐

pri čemer je pravna oseba v lasti naslednjih fizičnih oseb:

Ime in priimek: _____

Prebivališče – stalno, razen če ima oseba začasno prebivališče v Republiki Sloveniji (država, ulica in hišna številka, naselje, občina, poštna številka in kraj):

Delež lastništva ponudnika: _____

Tihi družbenik (ustrezno označi): DA ☐ NE ☐

Če DA, navedite nosilca tihe družbe: _____

(ustrezno nadaljuj seznam)

1.3. Podatki o udeležbi družb v lastništvu ponudnika, za katere se po določbah zakona, ki ureja gospodarske družbe, šteje, da so povezane s ponudnikom:

Naziv pravne osebe: _____

Sedež pravne osebe: _____

Matična številka ponudnika oziroma davčna številka za druge pravne osebe, ki niso vpisane v poslovnem registru: _____

je v medsebojnem razmerju, v skladu s 527. členom ZGD s pravno osebo:

Naziv pravne osebe: _____

Sedež pravne osebe: _____

Matična številka ponudnika oziroma davčna številka za druge pravne osebe, ki niso vpisane v poslovnem registru: _____

povezana na način _____

(ustrezno nadaljuj seznam)

Izjavljam, da sem kot fizične osebe - udeležence v lastništvu ponudnika navedel:

- vsako fizično osebo, ki je posredno ali neposredno imetnik več kakor 5% delnic, oziroma je udeležena z več kot 5% deležem pri ustanovitelskih pravicah, upravljanju ali kapitalu pravne osebe, ali ima obvladujoč položaj pri upravljanju sredstev pravne osebe;
- vsaka fizična oseba, ki pravni osebi posredno zagotovi ali zagotavlja sredstva, in ima na tej podlagi možnost nadzorovati, usmerjati ali drugače bistveno vplivati na odločitve uprave ali drugega poslovnega organa pravne osebe pri odločanju o financiranju in poslovanju.

S podpisom te izjave jamčim, da v celotni lastniški strukturi ni udeleženih drugih fizičnih ter pravnih oseb in tihih družbenikov, ter gospodarskih subjektov, za katere se glede na določbe zakona, ki ureja gospodarske družbe, šteje, da so povezane družbe.

S podpisom te izjave jamčim za točnost in resničnost podatkov ter se zavedam, da je pogodba v primeru lažne izjave ali neresničnih podatkov o dejstvih v izjavi nična. Zavezujem se, da bom naročnika obvestil o vsaki spremembi posredovanih podatkov.

Kraj in datum

Ime in priimek zakonitega zastopnika

Podpis zakonitega zastopnika

Žig podjetja oz. ponudnika

**PRILOGA G1: OBRAZEC ZAVAROVANJA ZA DOBRO IZVEDBO POGODBENIH OBVEZNOSTI
PO EPGP-758**

Glava s podatki o garantu (zavarovalnici/banki) ali SWIFT ključ

Za: (vpiše se upravičenca tj. naročnika javnega naročila)

Datum: (vpiše se datum izdaje)

VRSTA ZAVAROVANJA: (vpiše se vrsta zavarovanja: kavcijsko zavarovanje/bančna garancija)

ŠTEVILKA: (vpiše se številka zavarovanja)

GARANT: (vpiše se ime in naslov zavarovalnice/banke v kraju izdaje)

NAROČNIK: (vpiše se ime in naslov naročnika zavarovanja, tj. v postopku javnega naročanja izbranega ponudnika)

UPRAVIČENEC: (vpiše se naročnika javnega naročila)

OSNOVNI POSEL: obveznost naročnika zavarovanja iz pogodbe št. z dne (vpiše se številko in datum pogodbe o izvedbi javnega naročila, sklenjene na podlagi postopka z oznako XXXXXX) za (vpiše se predmet javnega naročila)

ZNESEK IN VALUTA: (vpiše se najvišji znesek s številko in besedo ter valuta)

LISTINE, KI JIH JE POLEG IZJAVE TREBA PRILOŽITI ZAHTEVI ZA PLAČILO IN SE IZRECNO ZAHTEVAJO V SPODNJEM BESEDILU: (nobena/navede se listina)

JEZIK V ZAHTEVANIH LISTINAH: slovenski

OBLIKA PREDLOŽITVE: v papirni obliki s priporočeno pošto ali katerikoli obliko hitre pošte ali v elektronski obliki po SWIFT sistemu na naslov (navede se SWIFT naslova garanta)

KRAJ PREDLOŽITVE: (garant vpiše naslov podružnice, kjer se opravi predložitev papirnih listin, ali elektronski naslov za predložitev v elektronski obliki, kot na primer garantov SWIFT naslov)

Ne glede na navedeno, se predložitev papirnih listin lahko opravi v katerikoli podružnici garanta na območju Republike Slovenije.

DATUM VELJAVNOSTI: DD. MM. LLLL (vpiše se datum zapadlosti zavarovanja)

STRANKA, KI JE DOLŽNA PLAČATI STROŠKE: (vpiše se ime naročnika zavarovanja, tj. v postopku javnega naročanja izbranega ponudnika)

Kot garant se s tem zavarovanjem nepreklicno zavezuje, da bomo upravičencu izplačali katerikoli znesek do višine zneska zavarovanja, ko upravičenec predloži ustrezno zahtevo za plačilo v zgoraj navedeni obliki predložitve, podpisano s strani pooblaščenega(-ih) podpisnika(-ov), skupaj z drugimi listinami, če so zgoraj naštet, ter v vsakem primeru skupaj z izjavo upravičenca, ki je bodisi vključena v samo besedilo zahteve za plačilo bodisi na ločeni podpisani listini, ki je priložena zahtevi za plačilo ali se nanjo sklicuje, in v kateri je navedeno, v kakšnem smislu naročnik zavarovanja ni izpolnil svojih obveznosti iz osnovnega posla.

Katerokoli zahtevo za plačilo po tem zavarovanju moramo prejeti na datum veljavnosti zavarovanja ali pred njim v zgoraj navedenem kraju predložitve.

Morebitne spore v zvezi s tem zavarovanjem rešuje stvarno pristojno sodišče v Ljubljani po slovenskem pravu.

Za to zavarovanje veljajo Enotna pravila za garancije na poziv (EPGP) revizija iz leta 2010, izdana pri MTZ pod št. 758.

garant
(žig in podpis)

**PRILOGA M1: MENIČNA IZJAVA S POOBLASTILOM ZA IZPOLNITEV ZA DOBRO IZVEDBO
POGODBENIH OBVEZNOSTI⁷**

IZDAJATELJ MENICE (POGODBENIK/STRANKA OKVIRNEGA SPORAZUMA)	
NAZIV ALI IME	
NASLOV	
MATIČNA ŠTEVILKA	
DAVČNA ŠTEVILKA	

Za zavarovanje dobre izvedbe pogodbenih obveznosti v postopku javnega naročila **MORS 3/2026 – ODP**; _____ (**predmet**) nepreklicno in brezpogojno pooblaščamo Ministrstvo za obrambo Republike Slovenije, Vojkova 55, 1000 Ljubljana (v nadaljevanju: naročnik), da izpolni bianco podpisano menico, ki je bila izročena kot zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti/, po pogodbi/ za _____ št. _____ z dne _____ do višine 2 % skupne pogodbene vrednosti z DDV, vendar ne več kot 10.000,00 EUR, kar znaša _____ EUR (z besedo: _____) v vseh neizpolnjenih delih.

To pooblastilo preneha veljati 120 dni po poteku roka za izvedbo del po pogodbi.

Menica je podpisana s strani pooblaščenice osebe:

KRAJ	DATUM	IME IN PRIIMEK POOBLAŠČENE OSEBE

Podpisnik/i menice je/so pooblaščen(i) za podpis menice.

Menica je izpolnjena s klavzulo »**brez protesta**«.

Pooblaščamo naročnika, da predloži menico na unovčenje in izrecno dovoljujem banki izplačilo take menice.

Naročniku dajemo NALOG ZA PLAČILO oz. ga nepreklicno in brezpogojno pooblaščamo, da menico domicilira pri _____ (pooblaščenica ustanova-banka), ki vodi naš transakcijski račun številka _____ v breme denarnih sredstev na našem transakcijskem računu.

Nepreklicno pooblaščamo vsako poslovno banko, ki vodi naš transakcijski/poslovni račun, da izvrši plačilo po predloženi menici v breme našega računa.

Izdajatelj menice in tega pooblastila izrecno potrjuje in soglaša, da velja to pooblastilo in bianco podpisane menice tudi v primeru spremembe pooblaščenih podpisnikov izdajatelja.

⁷Ponudnik mora izpolniti obrazec ali priložiti menično izjavo z identično vsebino temu obrazcu. Menična izjava mora biti izpolnjena v celoti, datirana, žigosana (če ponudnik posluje z žigom) in podpisana s strani pooblaščenice osebe ponudnika.

Menica in menična izjava se predloži naročniku v izvirniku (v skladu z navodili v razpisni dokumentaciji).

Priloga: ena (1) podpisana bianco menica

KRAJ	DATUM	IME IN PRIIMEK POOBLAŠČENE OSEBE	PODPIS IN ŽIG

PRILOGA 4: VZOREC POGODBE

Ponudnik z oddajo ponudbe potrjuje, da je seznanjen in se strinja z vsebino določil pogodbe, ki se bo smiselno prilagodila sklopu za katerega bo ponudnik morebiti izbran. Istočasno s podpisom potrjuje, da se strinja, da bo po morebitnem obojestranskem podpisu pogodbe, pogodba objavljena na portalu javnih naročil, skladno s Pravilnikom o objavah pogodb s področja javnega naročanja, koncesij in javno-zasebnih partnerstev (Uradni list RS, št. 5/15 in 53/22);

Naročnik:	Podpisnik: _____
REPUBLIKA SLOVENIJA Ministrstvo za obrambo Vojkova cesta 55 1000 Ljubljana, ki ga zastopa minister mag. Borut Sajovic	
Davčna št.: 47978457	Telefon: 01 471 22 11
Matična št.: 5268923000	
Transakcijski račun: 01100-6370191114	E-pošta: glavna.pisarna@mors.si

Dobavitelj:	Podpisnik: _____
_____ _____ _____, ki ga zastopa _____	
Davčna št.: _____	Telefon: _____
Matična št.: _____	
Transakcijski račun: _____	E-pošta: _____

skleneta naslednjo

POGODBO O SUKCESIVNIH DOBAVAH MESA IN MESNIH IZDELKOV (SKLOP ____: _____)

Splošna določba

1. člen

Pogodbeni stranki ugotavljata, da je naročnik, na podlagi 40. člena Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/15, 14/18, 121/21 10/22, 74/22 – odl. US in 100/22 – ZNUZSZS, 28/23, 88/23 – ZOPNN-F in 83/25 – ZOUL; v nadaljevanju ZJN-3) in v skladu z razpisno dokumentacijo št. _____ z dne _____ izvedel odprti postopek oddaje javnega naročila MORS 3/2026 – ODP; Sukcesivne dobave mesa in mesnih izdelkov.

Dobavitelj je bil izbran kot najugodnejši ponudnik na podlagi Odločitve o oddaji javnega naročila št. _____ z dne _____, ki je postala pravnomočna dne _____.

Predmet pogodbe

2. člen

Dobavitelj se zavezuje, da bo naročniku sukcesivno dobavljal blago iz SKLOPA ____; _____

(v nadaljevanju: blago), kot izhaja iz zahtev naročnika iz razpisne dokumentacije MORS 3/2026 – ODP 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.

Naročnik ne nosi odškodninske odgovornosti zaradi nedoseganja navedenih vrednosti pogodbe.

Cene za storitve so fiksne za obdobje vsaj 12 mesecev od obojestranskega podpisa pogodbe. Po tem datumu izvajalec v času trajanja pogodbe lahko spreminja cene za storitve skladno s Pravilnikom o načinih valorizacije denarnih obveznosti, ki jih v večletnih pogodbah dogovarjajo pravne osebe javnega sektorja (Uradni list RS, št. 1/04) v soglasju z naročnikom prvič, ko kumulativno povečanje dogovorjenega indeksa cen preseže 4 % vrednosti, šteto od poteka enega leta od sklenitve pogodbe in nadalje vsakokrat, ko kumulativno povečanje dogovorjenega indeksa ponovno preseže 4 % vrednosti, šteto od zadnjega povišanja denarnih obveznosti. Cene se lahko spremenijo v višini 80 % indeksa živali za zakol natančneje – indeksa 111000 govedo in 112000 prašiči. Uporabi se indeks cen, ki ga uradno objavlja Statistični urad Republike Slovenije: Področje kmetijstva/cene v kmetijstvu/indeks cen (isti mesec prejšnjega leta=100). Naročnik in izvajalec bosta v primeru dogovora sklenila aneks k pogodbi.

V primeru, da dobavitelj v času trajanja pogodbe zniža cene posameznih artiklov (akcije), ki jih naroča naročnik, se pogodbeni stranki sporazumeta, da se dobavljeno blago obračuna po nižji, za naročnika ugodnejši ceni.

Način plačila

4. člen

Pogodbeni stranki soglašata, da bo dobavitelj naročniku izstavljal račun za dobavljeno blago po vsaki dobavi v roku 3 (treh) dni. Dobavitelj mora 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 ŠT. 2 (Seznam kuhinj s kontakti) 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 v 30 (tridesetih) dneh. Rok prične teči naslednji dan po prejemu listine (e-računa) na naslovu naročnika.

V kolikor naročnik ne poravna 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.

Kakovost blaga

5. člen

Blago mora ustrezati kakovostnim zahtevam naročnika, ter:

- Zakonu o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilo (Ur. list RS, št. 52/00, s spremembami in dopolnitvami);
- Zakonu o hrani (Ur. list RS, št. 100/25);
- Zakonu o kmetijstvu (Ur. list RS, št. 100/25, 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);
- Pravilniku o označevanju govejega mesa (Ur. list RS, št. 54/09, s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (Ur. list RS, št. 61/16 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o razvrščanju in označevanju govejih in prašičjih trupov (Ur. list RS, št. 83/18 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o kakovosti mesnih izdelkov in mesnih pripravkov (Ur. list RS, št. 58/17 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živilo prihajajo v stik z živilo (Ur. list RS, št. 82/03 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilo (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 določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Ur. list RS, št. 99/07 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o pogojih, ki jih morajo glede zdravstvenega stanja izpolnjevati goveda in prašiči za trgovanje na teritoriju EU (Ur. list RS, št. 21/04, s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o shemah kakovosti kmetijskih pridelkov in živil (Ur. list RS, št. 23/15 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov in živil (Ur. list RS, št. 3/11 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o posebnih zahtevah glede označevanja in predstavljanja predpakiranih živil (Ur. list RS, št. 83/14, s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o varnosti hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 87/14);
- Uredbi o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov in živil (Ur. list RS, št. 105/22 s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o izvajanju uredbe (EU) o uradnem nadzoru in drugih uradnih dejavnostih na področju živil, krme, zdravja in dobrobiti živali ter zdravja rastlin in fitofarmacevtskih sredstev (Ur. list RS, št. 129/20 s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Ur. list RS, št. 6/14);

- 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 delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živilom (Ur. list RS, št. 72/10, 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);
- 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);
- Uredbi o izvajanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilom, 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);

ter drugim predpisom, ki za meso in mesne izdelke veljajo v RS in EU.

6. člen

Kakovost blaga mora ustrezati naročnikovim kakovostnim zahtevam in ponudbi, ki sta v prilogi te pogodbe, v nasprotnem primeru bo naročnik dobavitelja pozval k spoštovanju navedenih pogodbenih določil. *(SKLOP 1 in SKLOP 2: Ker se ponudba točkuje z dodatnimi točkami (se navede/je merilo/a), ima naročnik med izvajanjem naročila pravico preverjati, ali dobavitelj izpolnjuje navedeno/a merilo/a. SKLOP 3: certifikat, ki dokazuje ekološko poreklo mora biti veljaven celotno obdobje veljavnosti pogodbe.)*

Če dobavitelj, tudi po pozivu naročnika, pogodbe ne izpolnjuje skladno z oddano ponudbo in kakovostnimi zahtevami, si naročnik pridržuje pravico do odstopa od pogodbe, ter unovčenja zavarovanja za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti, skladno s to pogodbo.

7. člen

Naročnik si pridružuje pravico, da kadarkoli od dobavitelja zahteva dokazilo, iz katerega bo nedvoumno jasno razvidno poreklo artiklov iz dokupa za SKLOP 2 (ne lastna proizvodnja) in za katere sam opravlja razrez in pakiranje.

Dobavitelj mora zagotavljati, da bo meso iz SKLOPA 1 IN SKLOPA 3 ob dobavi sveže, mesni izdelki iz SKLOPA 2, z rokom trajanja od 10 do 30 dni ob dobavi ne bodo starejši od 5 (pet) dni, istovrstni izdelki, dobavljeni istega dne, pa bodo iz iste serije/lota.

8. 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.

Naročanje blaga in dobavni rok

9. 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 8. do 13. ure 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.

Naročeno blago mora dobavitelj dostaviti na naročeno lokacijo najkasneje v rokih:

- Redna dobava (velja za SKLOP 1):
 - Blago naročeno do 12.00 ure tekočega dne mora biti dnevno dobavljeno med 5.00 in 7.00 uro naslednjega dne. Pri tem je dobavitelj dolžan upoštevati delovni čas posamezne kuhinje.
- Redna dobava (velja za SKLOP 2 in SKLOP 3):
 - Blago naročeno do 12.00 ure tekočega dne mora biti dnevno dobavljeno v 41 do 43 urah. Pri tem je dobavitelj dolžan upoštevati delovni čas posamezne kuhinje.
- Izredna dobava – intervencijski odzivni čas (velja za VSE SKLOPE):
 - Blago mora biti dobavljeno v roku do 10 ur od naročila.
- Reklamacija (velja za VSE SKLOPE):
 - Blago mora biti dobavljeno v roku do 2 uri od reklamacije.

Izredna dobava (intervencijski odzivni čas) velja v primeru naročnikovih nenadnih in nenačrtovanih potreb.

Reklamacijski odzivni čas velja v primeru reklamacije posameznih izdelkov ali celotne pošiljke.

Dostava se ne sme vršiti izven obratovalnega časa kuhinje, razen če je izjemoma dogovorjeno drugače.

10. člen

Dobavitelj je dolžan dobavljati artikle izključno proizvajalcev oz. blagovnih znamk, ki jih je navedel v svoji ponudbi. V kolikor bo dobavitelj, po podpisu pogodbe, želel posamezen artikel iz objektivnih razlogov zamenjati, bo moral vnaprej pridobiti potrditev s strani naročnika. V primeru, da bo nov artikel (menjava) kakovostno ustrezen, bo naročnik dobavitelja o tem pisno obvestil. Artikel, predlagan kot zamenjava, mora biti enake ali boljše kakovosti od pogodbenega, ob čemer se cena na enoto brez DDV ne sme spremeniti. Naročnik si pridružuje pravico, pred potrditvijo zamenjave, na stroške dobavitelja, zahtevati predložitev vzorca nadomestnega artikla.

11. 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 s členom o varnostnem preverjanju.

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, hlajenih vozilih tako, da hladna veriga ni pretrgana.

12. 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.

13. člen

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

Količinski in kakovostni prevzem blaga

14. 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.

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 osebni 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.

15. 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 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 nameravanem kritnem kupu naročnik obvesti dobavitelja s telefaksom, po pošti ali elektronski pošti.

17. 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.

18. 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.

Varnostno preverjanje

19. 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, 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, 95/15 in 139/20) 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 ter v primeru sprememb redno obveščal naročnika tako, da bo z dopisom posredoval »Soglasje za izvedbo varnostnega preverjanja« osebe. 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.

Skrbnik pogodbe posreduje dobavitelju obrazec »Soglasje za izvedbo varnostnega preverjanja« s podatki iz pogodbe. Dobavitelj pred začetkom izvajanja pogodbeno dogovorjenih storitev z dopisom posreduje lastnoročno podpisane obrazce »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 in pošlje na elektronski naslov glavna.pisarna@mors.si ali fizično na 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 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 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. V primeru dostopa le do tajnih podatkov stopnje tajnosti INTERNO mora organizacija pridobiti dovoljenje za hranjenje in obravnavanje tajnih podatkov stopnje tajnosti INTERNO, osebe organizacije pa morajo pred dostopom do tajnih podatkov INTERNO pridobiti potrdilo o opravljenem osnovnem usposabljanju s področja ravnanja s tajnimi podatki ter podpisati izjavo, da so seznanjene s predpisi s področja ravnanja s tajnimi podatki in se zavezujejo s tajnimi podatki ravnati skladno s temi predpisi.

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. V primeru dostopa le do NATO tajnih podatkov stopnje tajnosti RESTRICTED mora organizacija pridobiti dovoljenje za hranjenje in obravnavanje tajnih podatkov stopnje tajnosti INTERNO, osebe organizacije pa morajo pred dostopom do NATO tajnih podatkov RESTRICTED

pridobiti potrdilo o opravljenem osnovnem usposabljanju s področja ravnanja s tajnimi podatki ter podpisati izjavo, da so seznanjene s predpisi s področja ravnanja z NATO tajnimi podatki in se zavezujejo s tajnimi podatki ravnati skladno s temi predpisi.

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.

Finančno zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih del

20. člen

Dobavitelj se zavezuje izročiti naročniku v roku 20 (dvajset) dni od podpisa pogodbe, kot pogoj za veljavnost pogodbe, brezpogojno, nepreklicno bančno garancijo ali kavcijsko zavarovanje pri zavarovalnici plačljivo na prvi poziv za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti ali menično izjavo s pooblastilom za izpolnitev z menico in sicer v višini 2 % pogodbene vrednosti (z DDV v EUR), vendar ne več kot 10.000,00 EUR za posamezen sklop. Trajanje zavarovanja je še 30 (trideset) dni po preteku roka veljavnosti pogodbe.

Če se med trajanjem izvedbe te pogodbe spremeni veljavnost pogodbe, vrsta blaga ali storitve, kvaliteta in količina, dobavitelj temu ustrezno spremeni tudi finančno zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti (bančna garancija ali kavcijsko zavarovanje pri zavarovalnici ali menična izjava z menico) oziroma podaljša veljavnost le-tega.

Protikorupcijska klavzula

21. 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

22. 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;
- zamudi z dobavo blaga (opravljeno storitvijo) za več kot 30 dni;
- petkrat ali več ne dostavi naročenega artikla (nezmožen zagotavljati vseh pogodbenih artiklov),
- ne izpolnjuje pogodbenih obveznosti na način, predviden v tej pogodbi.

V kolikor dobavitelj po sklenitvi pogodbe odstopi od pogodbe in tako ne izpolni pogodbenih obveznosti iz razlogov na njegovi strani, velja določba o pogodbeni kazni te pogodbe za ne dobavo blaga.

Pogodbena kazen

23. 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 dobavitelja v rokih navedenih v tej pogodbi (reklamacijski odzivni čas);
- v kolikor dobavitelj naročniku ne dobavi blaga v pogodbenem roku, ki je določen za posamezno dobavo in zamuda 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.

Višina pogodbene kazni:

- 50,00 EUR z DDV, kadar je vrednost naročila navedenega na naročilnem listu do 500,00 EUR z DDV,
- 100,00 EUR z DDV, kadar je vrednost naročila navedenega na naročilnem listu večja od 500,00 EUR z DDV in manjša od 1.000,00 EUR z DDV,
- 150,00 EUR z DDV, kadar je vrednost naročila navedenega na naročilnem listu večja od 1.000,00 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.

Razvezni pogoj

24. člen

Ta pogodba je sklenjena pod razveznim pogojem, ki se uresniči v primeru izpolnitve ene od naslednjih okoliščin:

1. če bo naročnik seznanjen, da je sodišče s pravnomočno odločitvijo ugotovilo kršitev obveznosti delovne, okoljske ali socialne zakonodaje s strani dobavitelja ali
2. če bo naročnik seznanjen, da je pristojni državni organ pri dobavitelju v času izvajanja pogodbe (okvirnega sporazuma) ugotovil najmanj dve kršitvi v zvezi s plačilom za delo, delovnim časom, počitki, opravljanjem dela na podlagi pogodb civilnega prava kljub obstoju elementov delovnega razmerja ali v zvezi z zaposlovanjem na črno in za kateri mu je bila s pravnomočno odločitvijo ali več pravnomočnimi odločitvami izrečena globa za prekršek.

V primeru seznanitve naročnika s kršitvijo iz prejšnjega odstavka tega člena pogodbe, bo naročnik o tem obvestil dobavitelja v desetih dneh. Dobavitelj bo lahko v roku, ki ga bo določil naročnik, ki pa ne bo smel biti daljši kot 15 dni, predložil dokaze, da je sprejel zadostne ukrepe, s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost kljub obstoju kršitev.

Če dobavitelj dokazov iz prejšnjega odstavka tega člena pogodbe ne bo predložil ali če jih bo, pa bo naročnik ocenil, da ti ukrepi ne zadoščajo, se bo razvezni pogoj iz prvega odstavka tega člena pogodbe

uresničil pod pogojem, da je od seznaitve naročnika s kršitvijo in do izteka veljavnosti pogodbe še najmanj šest mesecev.

V primeru izpolnitve okoliščin in pogojev za razvezo pogodbe iz prvega in tretjega odstavka tega člena pogodbe se šteje, da je pogodba razvezana z dnem sklenitve nove pogodbe o izvedbi javnega naročila za predmetno naročilo. O datumu sklenitve nove pogodbe bo naročnik obvestil dobavitelj.

Če naročnik v roku 60 dni od seznaitve s kršitvijo ne začne novega postopka javnega naročila, se šteje, da je pogodba razvezana šestdeseti dan od seznaitve s kršitvijo.

Nadzor in skrbništvo pogodbe

25. člen

Skrbnik pogodbe s strani naročnika je _____.

Skrbnik pogodbe s strani dobavitelja je _____.

Pooblašene osebe za izvajanje predmeta pogodbe so osebe na odjemnih mestih, ki so navedene v prilogi te pogodbe.

Višja sila

26. 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 druga drugi poravnati vse do takrat nastale obveznosti.

Končne določbe

27. člen

Ta pogodba je sklenjena in veljavna do vključno 31. 3. 2029.

Naročnik je dobavitelju zavezan za plačila do 31. 12. 2027, za nadaljnja plačila do izteka te pogodbe pa, ko bodo izpolnjeni formalni pogoji glede na veljavni zakon, ki ureja izvrševanje proračuna Republike Slovenije, oziroma sprejeti proračun za naslednja leta. V kolikor pogoji za nadaljnja plačila ne bodo izpolnjeni, bo naročnik o tem in o datumu prenehanja pogodbe takoj obvestil dobavitelja. Obveznosti in pravice nastale do dne prenehanja pogodbe sta naročnik in dobavitelj dolžna medsebojno poravnati.

28. člen

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

29. 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.

Za spremembo skrbnikov in pooblaščenih oseb iz te pogodbe, je dovolj pisno obvestilo ene stranke drugi stranki.

30. člen

Pogodbeni stranki sta sporazumni, da se za vsa določila, ki niso dogovorjena s pogodbo, uporabljajo določila Obligacijski zakonik (Uradni list RS, št. 97/07 – UPB; s spremembami in dopolnitvami).

31. 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 po slovenskem pravu odločalo stvarno pristojno sodišče v Ljubljani.

32. člen

Pogodbeni stranki sta sporazumni, da začne pogodba veljati z dnem obojestranskega podpisa pogodbe, pod pogojem, da dobavitelj naročniku v dvajsetih dneh od podpisa izroči bančno garancijo ali kavcijsko zavarovanje pri zavarovalnici ali menično izjavo s pooblastilom za izpolnitev menice in menico za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.

Pogodba se podpiše elektronsko.

Številka: _____

V Ljubljani, dne _____

Priloge kot sestavni del te pogodbe:

- ponudba št. _____ z dne _____,
- cenik,
- PRILOGA ŠT. 1: Kakovostne zahteve,
- PRILOGA ŠT. 2: Seznam kuhinj s kontakti,
- Soglasje za izvedbo varnostnega preverjanja.

PRILOGA ŠT. 1: Kakovostne zahteve

MESO IN MESNI IZDELKI

Meso in mesni izdelki morajo ustrezati zahtevam pravilnikov in drugih normativnih dokumentov, ki določajo kakovost mesa in mesnih izdelkov.

Spodaj navedene temperaturne zahteve veljajo za sveže meso in izdelke. Naročnik ne naroča predhodno zamrznjenega mesa (mesa, ki je bilo zamrznjeno, odtajano in dobavljeno). Naročnik lahko izjemoma naroči zamrznjen izdelek. Ta mora imeti središčno temperaturo najmanj -18°C . Pri tej temperaturi se ga mora tudi hraniti in transportirati.

I. MLADA GOVEDINA

Mišično tkivo mlade govedine mora biti svetlo-rdeče do rdeče barve. Mastno tkivo je kremasto belo z odtenkom rumenega. Kostni mozeg na prerezi hrbtnih in ledvenih vretenc je rdeče barve. Okostenelost hrustanca in kostnega mozga mora biti primerna oz. značilna za mlado govedino.

FILE

Osnovni opis: **mlada govedina – file, izven kategorije**

Kakovostne zahteve:	Meso normalne kakovosti s katerega je odstranjeno odvečno mastno tkivo, brez kože in kosti; sveže ohlajeno meso s sred. temperaturo od 0°C do $+4^{\circ}\text{C}$; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; gramatura uporabniškega kosa je okvirno 180 g, količine po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0°C do $+4^{\circ}\text{C}$, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0°C do $+6^{\circ}\text{C}$ (zaželeno do $+4^{\circ}\text{C}$).

STEGNO

Osnovni opis: **mlada govedina – stegno brez bočnika, I. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, brez vidne maščobe in veznega tkiva; največ do 3% kala; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0°C do $+4^{\circ}\text{C}$; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne gramature uporabniških kosov (zrezki od 100 g do 200 g), na kocke zrezano meso (okvirno $3\times 3\text{ cm}$) in večji kosi (deli stegna) – po potreba naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0°C do $+4^{\circ}\text{C}$, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0°C do $+6^{\circ}\text{C}$ (zaželeno do $+4^{\circ}\text{C}$).

HRBET (bržola)

Osnovni opis: **mlada govedina – bržola, I. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od 0°C do $+4^{\circ}\text{C}$; naveden mora biti izvor mesa.
---------------------	---

Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; masa uporabniškega kosa je od 100 g do 200 g, po potrebah naročnika pa tudi večji kosi.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

HRBET

Osnovni opis: **mlada govedina – hrbet, I. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože ali s kostmi brez kože (po potrebah naročnika), očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; mase uporabniških kosov po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PLEČE

Osnovni opis: **mlada govedina – pleče, II. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; meso zrezano na kocke različnih velikosti, po potrebah naročnika pa tudi večji kosi (deli plečeta).
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

VRAT

Osnovni opis: **mlada govedina – vrat, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; meso zrezano na kocke različnih velikosti.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

ZADNJI BOČNIK

Osnovni opis: **mlada govedina – zadnji bočnik, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Meso normalne kakovosti, brez kože, s kostmi ali brez (po potrebah naročnika), s katerega je odstranjeno odvečno mastno tkivo; sveže ohlajeno meso s sred. temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vreče in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PODPLEČJE

Osnovni opis: **mlada govedina – podplečje, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Meso normalne kakovosti, brez kože, s katerega je odstranjeno odvečno mastno tkivo; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne gramature – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

POTREBUŠINA

Osnovni opis: **mlada govedina – potrebušina (flam) , III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

REBRA

Osnovni opis: **mlada govedina – rebra, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

MLETO MESO

Osnovni opis: **sveže zmleto meso – goveje pleče**

Kakovostne zahteve:	Delež mišičnega, vezivnega in mastnega tkiva mora ustrezati deležu teh tkiv v deklarirani kategoriji mesa; znano mora biti poreklo mesa; meso mora biti sveže, brez aditivov in konzervansov, sekljano skozi luknjače premera 3–4 mm.
Embalaža in količina:	Takoj po rezanju in mletju mora biti meso pakirano v embalažo, ki ne prepušča vode; količina oz. teža izdelka je odvisna od potreb naročnika .
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od 0 °C do +4 °C; uporaben je do 72 ur po rezanju oz. mletju; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

Osnovni opis: **sveže mešano zmleto meso – ½ mlade govedine – plače in ½ svinjine – pleče**

Kakovostne zahteve:	Mešani morata biti samo ena kategorija svinjskega in ena kategorija govejega mesa, pri čemer mora delež vezivnega in mastnega tkiva ustrezati deležu teh tkiv v deklarirani kategoriji mesa; poleg kategorij mora biti navedena tudi količina posameznih vrst mesa; znano mora biti poreklo mesa; meso mora biti sveže, brez aditivov in konzervansov; sekljano skozi luknjače premera 3–4 mm.
Embalaža in količina:	Takoj po rezanju in mletju mora biti meso pakirano v embalažo, ki ne prepušča vode; količina oz. teža izdelka je odvisna od potreb naročnika .
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od 0 °C do +4 °C; uporaben je do 72 ur po rezanju oz. mletju; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

Osnovni opis: **oblikovano sveže mešano zmleto meso pleskavice in čevapčiči – ½ svinjsko pleče in ½ goveje pleče**

Kakovostne zahteve:	Količina mišičnega, mastnega in veznega tkiva mora ustrezati naravnim razmeram takega tkiva v mesu; znano mora biti poreklo mesa; meso mora biti sveže, vsebuje lahko dodatne sestavine in aditive, dovoljene s pravilnikom.
Embalaža in količina:	Pleskavice in čevapčiči morajo biti takoj po rezanju, mletju in oblikovanju pakirani v embalažo, ki ne prepušča vode; količina oz. teža izdelkov je odvisna od zahtev naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Sveži izdelki morajo biti hranjeni pri temperaturi od 0 °C do +4 °C; uporabni so do 72 ur po rezanju oz. mletju; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

Osnovni opis: **oblikovano sveže zmleto meso – goveji burger in goveji čevapčiči**

Kakovostne zahteve:	Delež mišičnega, mastnega in veznega tkiva mora ustrezati naravnim razmeram takega tkiva v govejem mesu – pleče; znano mora biti poreklo mesa; meso mora biti sveže, vsebuje lahko dodatne sestavine in aditive, dovoljene s pravilnikom.
Embalaža in količina:	Burgerji in čevapčiči morajo biti takoj po rezanju, mletju in oblikovanju pakirani v embalažo, ki ne prepušča vode; gramatura oz. teža izdelkov je odvisna od zahtev naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Sveži izdelki morajo biti hranjeni pri temperaturi od 0 °C do +4 °C; uporabni so do 72 ur po rezanju oz. mletju; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

KOSTI ZA JUHO

Osnovni opis: **bele kosti mlade govedine**

Kakovostne zahteve:	Kosti morajo biti sveže, značilnega in prijetnega vonja, brez žarkosti; znano mora biti poreklo.
Hramba in prevoz izdelka:	Kosti morajo biti hranjene pri temperaturi od 0 °C do +4 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

REP

Osnovni opis: **rep mlade govedine**

Kakovostne zahteve:	Svež rep, očiščen; znano mora biti poreklo.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od 0 °C do +4 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

JETRA

Osnovni opis: **jetra mlade govedine**

Kakovostne zahteve:	Sveža jetra, očiščena; znano mora biti poreklo
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od 0 °C do +4 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

SRCE

Osnovni opis: **drobovina mlade govedine – srce**

Kakovostne zahteve:	Sveža goveja srca, očiščena maščob; znano mora biti poreklo.
Embalaža in količina:	Srca pakirana v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; količine po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Pakirana v ustrezni embalaži se hranijo pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

VAMPI

Osnovni opis: **drobovina mlade govedine – vampi, obarjeni**

Kakovostne zahteve:	Sveži, narezani, obarjeni; dodane začimbe in aditivi, ki so dovoljeni s pravilnikom; znano mora biti poreklo.
Embalaža in količina:	Ustrezna embalaža, teža po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Pakirani v ustrezni embalaži se hranijo pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

II. TELETINA

Mišično tkivo teletine mora biti svetlo rožnate barve. Zgradba mora biti nežna, videz in konsistenca morata biti značilna za telečje meso. Mastno tkivo mora biti bele in kremasto bele barve.

FILE

Osnovni opis: **telečje meso – file, izven kategorije**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, brez vidne maščobe in veznega tkiva; sveže ohlajeno meso s sred. temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

STEGNO

Osnovni opis: **telečje meso – stegno, I. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, brez vidne maščobe in veznega tkiva; sveže ohlajeno meso s sred. temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

HRBET (kare)

Osnovni opis: **telečje meso – kare, II. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože in kosti, brez vidne maščobe in veznega tkiva; sveže ohlajeno meso s sred. temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika-
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PLEČE

Osnovni opis: **telečje meso – pleče brez bočnika, II. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože in kosti, brez vidne maščobe in veznega tkiva; sveže ohlajeno meso s sred. temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s

	hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).
--	--

PRSA

Osnovni opis: **telečje meso – prsa, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože in kosti, brez vidne maščobe in veznega tkiva; sveže ohlajeno meso s sred. temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

POTREBUŠINA

Osnovni opis: **telečje meso – potrebušina (flam), III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože in kosti, brez vidne maščobe in veznega tkiva; sveže ohlajeno meso s sred. temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

REBRA

Osnovni opis: **telečje meso – rebra, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

ZADNJI BOČNIK (golen)

Osnovni opis: **telečje meso – zadnji bočnik, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože, s kostjo ali brez (po zahtevah naročnika), brez vidne maščobe in veznega tkiva; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0° do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vreče in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

III. SVINJINA

Mišično tkivo svinjine mora biti rožnato do svetlo rdeče barve in značilne konsistence; mišičnina ne sme biti bleđa, mehka in vodena, niti temna, suha in čvrsta. Mastno tkivo mora biti belo. Ne sme imeti neprijetnega in tujega vonja, plast preostalega podkožnega mastnega tkiva nad površinskimi mišicami pa v povprečju ne sme biti debelejša od 5 mm.

FILE

Osnovni opis: **svinjina – file, ekstra kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, z odstranjenim odvečnim masnim tkivom, brez kože in kosti; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

STEGNO

Osnovni opis: **svinjina – stegno, I. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, očiščeno maščob; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; meso zrezano na kocke in rezance, zrezki različnih gramatur in večji kosi (deli stegna) – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

HRBET (kare)

Osnovni opis: **svinjina – kare, II. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože, s kostjo ali brez (po zahtevah naročnika), očiščeno maščob; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne mase uporabniških kosov – po zahtevah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PLEČE

Osnovni opis: **svinjina – pleče, II. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože in kosti, očiščeno maščob; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa.
---------------------	---

Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; masa uporabniških kosov je različna – od mesa narezanega na kocke, do večjih kosov, primernih za pečenje.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

POTREBUŠINA

Osnovni opis: **svinjina – potrebušina, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, ali s kožo – odvisno od potreb naročnika; brez vidne maščobe in veznega tkiva; sveže ohlajeno meso s sred. temperaturo od 0° do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

VRAT

Osnovni opis: **svinjina – vrat, II. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože in kosti, očiščeno maščob; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; meso zrezano na kocke različnih velikosti in večji kosi – po zahtevah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

LEDJA BREZ FILEJA

Osnovni opis: **svinjina – ledja brez fileja, I. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kože in kosti, očiščeno maščob; sveže, ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

REBRA

Osnovni opis: **svinjina – rebra, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Meso normalne kakovosti, s kostmi, s kožo in brez kože (po zahtevah naročnika), očiščeno maščob; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

GOLEN

Osnovni opis: **svinjina – golen, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Meso normalne kakovosti, s kostmi, brez kože, očiščeno maščob; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Ustrezno pakirano; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PODLAKET

Osnovni opis: **svinjina – podlaket, III. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Meso normalne kakovosti, s kostmi, brez kože, očiščeno maščob; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

ODOJEK

Osnovni opis: **svinjina – odojek**

Kakovostne zahteve:	Meso normalne kakovosti, s kožo in kostmi; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža in količina:	Ustrezno embaliran, teža po dogovoru z naročnikom.
Hramba in prevoz izdelka:	Ustrezno embaliran odojek se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

RAŽNJIČI

Osnovni opis: **ražnjiči iz svinjskega mesa**

Kakovostne zahteve:	Sveži ražnjiči, prijetnega vonja in okusa (po toplotni obdelavi), gramature od 120 do 250 g, koščki svinjskih ledij nanizani na paličico in med njimi rezine čvrste slanine in sveže paprike; hlajeni, s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor surovin
Embalaža in količina:	Pakirani v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Ustrezno embalirani ražnjiči se hranijo pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); sred. T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C)

MREŽNA PEČENKA

Osnovni opis: **mrežna pečenka iz svinjine**

Kakovostne zahteve:	Pripravljena sveža mrežna pečenka iz svinjskih ledij in začimb, v kakovostni svinjski mrežici; mrežna pečenka naj bo ustrezne teksture, tako da je po pripravi mehka in sočna, ter značilnega, prijetnega vonja in okusa (po toplotni obdelavi) po kakovostnem svinjskem mesu in začimbah.
Embalaža in količina:	Pakirana v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Ustrezno embalirana mrežna pečenka se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

SVINJSKA MREŽICA

Osnovni opis: **mrežica iz svinjine**

Kakovostne zahteve:	kakovostna sveža svinjska mrežica, značilnega vonja in okusa; znano mora biti poreklo .
Embalaža in količina:	Pakirana v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne teže – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Pakirana v ustrezni embalaži se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

KOSTI

Osnovni opis: **svinjina – kosti, mesnate**

Kakovostne zahteve:	Mesnate svinjske kosti, sveže, čiste, značilnega vonja, brez žarkosti.
Embalaža in količina:	Pakirane v vrečke in kartonaste škatle; različne teže – po potrebah uporabnika
Hramba in prevoz izdelka:	Kosti, pakirane v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

NOGICE

Osnovni opis: **svinjina – nogice**

Kakovostne zahteve:	Mesnate svinjske nogice; sveže, čiste, značilnega vonja, znano mora biti poreklo.
Embalaža in količina:	Pakirane v vrečke in kartonaste škatle; različne teže – po potrebah uporabnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Pakirane v ustrezni embalaži, se hranijo pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

DROBOVINA

Osnovni opis: **svinjina – želodčki in jetra**

Kakovostne zahteve:	Sveža jetra in sveži želodčki, očiščeni, značilnega vonja in teksture, znano mora biti poreklo.
Embalaža in količina:	Pakirani v vrečke in kartonaste škatle; različne teže – po potrebah uporabnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Pakirani v ustrezni embalaži, se hranijo pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

MLETO MESO

Osnovni opis: **mleto meso iz svinjskega plečeta**

Kakovostne zahteve:	Delež mišičnega, vezivnega in mastnega tkiva mora ustrezati deležu teh tkiv v deklarirani kategoriji mesa, znano mora biti poreklo mesa; meso mora biti sveže, brez aditivov in konzervansov, sekljano skozi luknjače premera 3–4 mm
Embalaža in količina:	Takoj po rezanju in mletju mora biti meso pakirano v embalažo, ki ne prepušča vode; količina oz. teža izdelka je odvisna od potreb naročnika – od 1 kg dalje.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od 0 °C do +4 °C; uporaben je do 72 ur po rezanju oz. mletju; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

Osnovni opis: **oblikovano sveže mešano zmleto meso**

pleskavice in čevapčiči – ½ svinjsko pleče in ½ goveje pleče

Kakovostne zahteve:	Količina mišičnega, mastnega in veznega tkiva mora ustrezati naravnim razmeram takega tkiva v mesu; znano mora biti poreklo mesa; meso mora biti sveže, vsebuje lahko dodatne sestavine in aditive, dovoljene s pravilnikom.
Embalaža in količina:	Pleskavice in čevapčiči morajo biti takoj po rezanju, mletju in oblikovanju pakirani v embalažo, ki ne prepušča vode; količina oz. teža izdelkov je odvisna od zahtev naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Sveži izdelki morajo biti hranjeni pri temperaturi od 0 °C do +4 °C; uporabni so do 72 ur po rezanju oz. mletju; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PASTERIZIRANE MESNINE – MAST IN MAŠČOBNI IZDELKI

Osnovni opis: **svinjska mast**

Kakovostne zahteve:	Svinjska mast, sveža, značilnega vonja, okusa in teksture; brez žarkosti in tujih priokusov; brez aditivov; bele barve, lahko z rahlim rumenkastim odtenkom; deklaracija na embalaži mora vsebovati podatke o osnovni surovini in proizvajalcu.
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži, teže oz. gramature po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Pakirana v ustrezni embalaži se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

Osnovni opis: **ocvirki iz svinjske masti – čvrsti ostanki mastnega tkiva, ki jih dobimo pri pridobivanju domače svinjske masti – sveži in suhi**

Kakovostne zahteve:	Sveži, čisti – brez primesi, svetle zlatorjave barve, ne smejo biti prepraženi, prismojeni in žarki, imeti morajo značilen vonj in okus; deklaracija na embalaži mora vsebovati podatke o osnovni surovini in proizvajalcu.
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezno embalažo, teže oz. gramature po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Ocvirki, pakirani v ustrezni embalaži se hranijo pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

Osnovni opis: **zaseka – maščobni namaz iz toplotno obdelane svinjske čvrste slanine in potrebušine, mesa, dodatnih sestavin, aditivov in začimb**

Kakovostne zahteve:	Sveža, iz kakovostnih surovin, značilnega vonja in okusa, brez žarkosti in tujih priokusov, ustrezne teksture in mazava pri 15°C; deklaracija na embalaži mora vsebovati podatke o osnovni surovini in proizvajalcu.
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži, teže oz. gramature po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Ocvirki, pakirani v ustrezni embalaži se hranijo pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

Osnovni opis: **slanina – svinjska, sveža čvrsta**

Kakovostne zahteve:	Sveža slanina, čvrste teksture, značilnega vonja in okusa, brez žarkosti in tujih priokusov, bela barve, lahko z rahlim rumenkastim odtenkom; deklaracija na embalaži mora vsebovati podatke o osnovni surovini in proizvajalcu.
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži, teže oz. gramature po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Ocvirki, pakirani v ustrezni embalaži se hranijo pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

IV. MESNINE

PRESNE MESNINE

Osnovne surovine, dodatne sestavine, aditivi in označevanje vseh izdelkov, ki spadajo v skupino presnih mesnin morajo biti v skladu s pravilniki (glej seznam).

PEČENICA

Osnovni opis: **pečenica iz svinjskega mesa**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz grobo mletega svežega svinjskega mesa, slanine, dodatnih surovin, začimb in soli; nadev mora biti polnjen v ustrezne naravne ovoje, vsebovati mora najmanj 8 % mišičnih beljakovin (brez beljakovin veziva), vsebovati ne sme dodanih nitratnih in nitritnih snovi; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Pečenice morajo biti pakirane v embalažo, ki ne prepušča vode; teže izdelkov so odvisne od potreb naročnika – masa posamezne pečenice je tako lahko 150 g in 240 g ali pa manj – pečenice tip »coctail«.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PASTERIZIRANE MESNINE

KUHANE KLOBASE

KRVAVICA in KLOBASA KAŠNICA

Osnovni opis: **krvavica in kašnica**

Kakovostne zahteve:	Krvavica izdelana iz krvi (do 20 %) zmletga svinjskega ali govejega mesa, drobovine, mastnih tkiv, ocvirkov (do 10 %), belega kruha, riža, ješprenja, pšena, ajde ali koruzne moke (do 20 %) in drugih dodatnih sestavin in aditivov, dovoljenih s pravilnikom; kašnica brez krvi, nadev iz ajdove kaše, lahko tudi prosene kaše, riža, ješprenja; nadev se polni v debela svinjska čreva ali v umetne ovoje; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Teža krvavice (normativ) je 180 g in 360 g, kašnice 150 g, oz. po potrebah uporabnika, ustrezno embalirane na način, ki ohranja kakovost izdelka .
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

HLADETINASTE KLOBASE

TLAČENKA

Osnovni opis: **tlačenka**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz koščkov mesa (vsaj 50 %), maščobnega tkiva, mesnin in dodatnih sestavin, ki jih povezuje naravna želatina v umetnem ali naravnem ovitku; izdelek mora biti čvrste konsistence, na prerezu morajo biti lepo vidni koščki naštetih surovin; aroma mora biti prijetna in značilna za tovrstne izdelke.
Embalaža in količina:	Ustrezno embaliran izdelek v kosih – gramature in količine po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

BARJENE KLOBASE

Barjene klobase so izdelane iz mesne emulzije in drugih sestavin živalskega izvora ter dodatnih sestavin in aditivov, dovoljenih s pravilniki (glej seznam). Biti morajo jedre in sočne, pod pritiskom ne smejo izpuščati tekočine. Površina mora biti rjavkasto rdeče barve, brez večjih gub in deformacij, nadev pa enakomerno rožnate barve. Ovoj se mora nadevu tesno prilegati, tako da ne odstopa, če klobaso prelomimo. So termično obdelane, z dimljenjem ali brez.

HRENOVKA

Osnovni opis: **hrenovka**

Kakovostne zahteve:	Najmanj 75% mesnega testa iz govedine in svinjine in največ 25% slanine; vsaj 25% mesnega testa naj bo iz svinjine; količine dodanih sestavin in aditivov morajo ustrezati pravilnikom; vsebnost mišičnih beljakovin mora biti min 8%, maščob pa največ 30 %; nadev se polni v naravne ali v umetne ovoje, premera od 18 do 26 mm; poleg ostalih zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Teže hrenovk (normativ) so 120 g, 180 g in pa manjše hrenovke tip „coctail“ oz. po potrebah uporabnika; ustrezna embalaža (v rinfuzi), ki ščiti kakovost izdelka, ter vakuumsko pakiranje ali pakiranje v kontrolirani atmosferi 180 g – po zahtevah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PIVSKA KLOBASA

Osnovni opis: **pivska klobasa**

Kakovostne zahteve:	Iz drobno mlete svinjine (lahko tudi kombinacije svinjine in govedine), slanine, soli in začimb; količine dodanih sestavin in aditivov morajo ustrezati pravilnikom; vsebnost mišičnih beljakovin mora biti nad 8% (brez beljakovin veziva), maščob pa največ 30 %; nadev se polni v naravne ali v umetne ovoje; poleg ostalih zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Teža pivske klobase je 200 g , oz. po potrebah naročnika, ustrezna embalaža, ki ščiti izdelek in ohranja njegovo kakovost.

Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).
---------------------------	---

POSEBNA KLOBASA

Osnovni opis: **posebna klobasa**

Kakovostne zahteve:	Najmanj 75% mesnega testa iz govedine in svinjine in največ 25% slanine; vsaj 25% mesnega testa naj bo iz svinjine; količine dodanih sestavin in aditivov morajo ustrezati pravilnikom; vsebnost mišičnih beljakovin mora biti min 8%, maščob pa največ 30 %; nadev se polni v umetne ali naravne ovoje, premera nad 40 mm; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana salama pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi – 70 g, po potrebi tudi drugačne gramature (prav tako vakuumsko pakirane) in cele salame.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PARIŠKA KLOBASA

Osnovni opis: **pariška klobasa**

Kakovostne zahteve:	Najmanj 75% mesnega testa iz govedine in svinjine in največ 25% slanine (del slanine naj bo trda slanina – kocke vidne na prerezu); vsaj 25% mesnega testa naj bo iz svinjine; količine dodanih sestavin in aditivov morajo ustrezati pravilnikom; vsebnost mišičnih beljakovin mora biti min 8%, maščob pa največ 20 %; nadev se polni v umetne ali naravne ovoje, premera nad 60 mm; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana salama pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi – 50 g, 70 g in 100 g, po potrebi tudi drugačne gramature (prav tako vakuumsko pakirane) in cele klobase.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PARIŠKA KLOBASA Z ZELENJAVO

Osnovni opis: **pariška klobasa z zelenjavo**

Kakovostne zahteve:	Iz najmanj 75% mesnega testa iz govedine in svinjine, največ 25% slanine (del slanine naj bo trda slanina – kocke vidne na prerezu) in zelenjave ; vsaj 25% mesnega testa naj bo iz svinjine; količine dodanih sestavin in aditivov morajo ustrezati pravilnikom; vsebnost mišičnih beljakovin mora biti min 8%, maščob pa največ 20 %; nadev se polni v umetne ali naravne ovoje, premera nad 60 mm; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana salama pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi – 50 g, 70 g in 100 g, po potrebi tudi drugačne gramature (prav tako vakuumsko pakirane) in cele klobase.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +7 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

POLTRAJNE KLOBASE

Poltrajne klobase so izdelane iz razdetega mesa, slanine, mesnega testa in drugih sestavin živalskega izvora ter dodatnih surovin, dovoljenih s pravilniki. Na prerezu ne sme biti nerazsoljenega mesa, sestavine morajo biti kar najbolj enakomerno razporejene in nadev se mora dobro prilegati na ovoj. Mastno tkivo mora biti belkaste barve in pri rezanju ne sme padati iz nadeva. Količine dodanih sestavin, začimb in aditivov morajo ustrezati pravilnikom.

KRANJSKA KLOBASA

Osnovni opis: **kranjska klobasa – certificirana, »špilana«**

Kakovostne zahteve:	Vsaj 80 % mesa, od tega vsaj 85 % svinjine in do 15 % govedine v obliki mesnega testa ter do 20 % slanine; doda se lahko do 5 % vode, glede na celotno maso nadeva; vsaj 16% mora biti mišičnih beljakovin in pod 29 % maščob; dodatne sestavine niso dovoljene; nadev se polni v tanka svinjska čreva ali umetne ovoje, premera od 32 do 36 mm; na prerezu, kjer morajo biti sestavine kar najbolj enakomerno razporejene ne sme biti razsoljenega mesa; klobasa naj se vroče dimi in toplotno obdela z vlažnim postopkom do središčne temperature 70 °C; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Teža klobase (normativ) je 240 g, oz. po potrebah uporabnika; ustrezno embalirana v rinfuzi in pakirana v kontrolirani atmosferi – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

GOVEJA KLOBASA

Osnovni opis: **poltrajna goveja klobasica**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz zrezanega govejega mesa; nadev se polni v tanka svinjska čreva ali umetne ovoje; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Klobasice tip »coctail« pakirane vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi v različnih gramaturah – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

ŠUNKARICA

Osnovni opis: **šunkarica**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz 80 % debelo zrezanega razsoljenega svinjskega mesa stegna, 10 % mesnega testa (70 % govedine in 30 % vode) in 10 % trde slanine; nadev mora biti polnjen v <u>okrogle</u> umetne ovoje premera med 60 in 90 mm, pri čemer morajo biti na prerezu dobro vidni debelo zrezani kosi razsoljenega svinjskega mesa, deli trdnega mastnega tkiva pa morajo biti po obliki približno izenačeni in enakomerno razporejeni na prerezu; vsebnost mišičnih beljakovin najmanj 16 %, od tega do 2 % veziva; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana klobasa pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi – 50 g, 70 g in 100 g, po potrebah uporabnika tudi drugačne gramature (prav tako vakuumsko pakirane) in cele klobase.

Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).
---------------------------	---

TIROLSKA SALAMA

Osnovni opis: **tirolska salama**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz grobo zrezanega razsoljenega svinjskega mesa I. kategorije (lahko tudi kombinacija svinjine in govedine), trde slanine, mesnega testa (70 % mesa in 30 % vode), začimb in dodatkov; nadev mora biti polnjen v <u>okrogle</u> umetne črne ovoje, premera med 60 in 90 mm, pri čemer morajo biti na prerezu lepo vidni debelo zrezani koščki razsoljenega svinjskega mesa, deli trdnega mastnega tkiva pa morajo biti po obliki približno izenačeni in enakomerno razporejeni na prerezu, vonj in okus morata biti prijetna in značilna za tirolsko klobaso, izstopa vonj po kumini in česnu; vsebovati mora nad 13% mesnih beljakovin, od tega do 4% beljakovin veziva; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana klobasa pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi – 50 g, 70 g in 100 g, po potrebah uporabnika tudi drugačne gramature (prav tako vakuumsko pakirane) in cele klobase.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

MORTADELA

Osnovni opis: **mortadela, mortadela z olivami in mortadela s pistacijo**

Kakovostne zahteve:	Izdelana po klasični recepturi iz svinjskega mesa, mesnega testa in trdnega mastnega tkiva ter začimb; biti mora nežno rožnate barve, značilnega, intenzivnega vendar ne preostrega okusa in prijetnega vonja, nadev mora biti polnjen v <u>okrogle</u> umetne ovoje premera nad 140 mm, pri čemer morajo biti lepo vidni in enakomerno razporejeni kosi svinjskega mesa in trdnega mastnega tkiva; pri mortadeli z olivami in mortadeli s pistacijo morajo biti na prerezu poleg mesa in mastnega tkiva tudi lepo vidni koščki oz. delci oliv in pistacij; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana mortadela mora biti pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi – 50 g, 70 g, 100 g in 120 g po potrebah uporabnika tudi drugačne gramature (prav tako vakuumsko pakirane) in cele klobase.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

MESNI SIR

Osnovni opis: **mesni sir**

Kakovostne zahteve:	Izdelan iz razdetega svinjskega in govejega mesa, mastnine, dodatnih sestavin, začimb in aditivov, dovoljenih s pravilnikom; nadev se polni v modele ali v umetne ovoje; prerez izdelka mora biti homogen, lahko drobno luknjičast, enakomerne rožnate barve, blagega vonja in okusa, ki ne prekriva osnovne arome mesa; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu, vrsti in količini mesa in drugih surovin.
Embalaža in količina:	Ustrezno embaliran mesni sir v kosu –gramature po potrebah naročnika.

Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).
---------------------------	--

KONZERVIRANO MESO

ŠUNKA V OVITKU

Osnovni opis: **šunka v ovitku, toast šunka**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz grobo zrezanega razsoljenega svinjskega mesa I. kategorije, čvrste slanine, začimb in aditivov, dovoljenih s pravilnikom; nadev mora biti polnjen v umetne ovoje, na prerezu morajo biti dobro vidni kosi razsoljenega svinjskega mesa; izdelek mora vsebovati nad 12% mišičnih beljakovin; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Ustrezno embalarana, v kosu – teže oz. gramature po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

ŠUNKA PREŠANA PUSTA PEČEN PRŠUT KUHAN PRŠUT PEČENA ŠUNKA

Osnovni opis: **šunka prešana pusta, pečena šunka, pečen pršut in kuhan pršut – ekstra ali I. kakovostni razred**

Kakovostne zahteve:	Izdelani iz svinjskega mesa, brez dodatka mastnine; polnijo se v umetne, nepropustne ovoje, dovoljeni so aditivi, ki ustrezajo pravilniku; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin; proizvedeni so iz celih kosov svežega, nezamrznjenega mesa ali iz razrezanega mesa, brez dodanih sredstev za vezanje vode, ojačevalcev arome, proteinskih hidrolizotov in drugih dodatnih sestavin. Lahko so dodani sladkorji do 0,5%. V mesnem delu izdelka mora biti min 16% mišičnih beljakovin in max 76% vode. Dovoljen je dodatek soli do 2,5%, oz. nitritne soli do 2% oz. kombinacija nitritne soli do 1,7% in nitrata do 0,02% ter askorbinske kisline ali Na-askorbata do 0,03%.
Embalaža in količina:	Narezana šunka, pečen in kuhan pršut – pakirani vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi po 70 g, 100 g, 120 g in 150 g, po potrebah uporabnika tudi drugačne gramature (prav tako vakuumsko pakirane) in celi izdelki (v kosu).
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PREKAJENO MESO

Izdelki, pridobljeni s soljenjem ali razsoljevanjem večjih kosov mesa, prekajeni in lahko tudi že dodatno toplotno obdelani. Vsi izdelki morajo ustrezati pravilnikom.

SVINJSKA VRATOVINA

Osnovni opis: **prekajena svinjska vratovina**

Kakovostne zahteve:	Iz kakovostnega svinjskega mesa, prekajenega po toplem postopku; dodani aditivi, ki so dovoljeni s pravilnikom; značilne senzorične lastnosti za prekajeno meso, sočnost, mehkoba; enakomerna rdeča barva, brez diskoloracij; vsebnost vode v mesu brez mastnine je lahko največ 75 %; vsebnost natrijevega klorida v izdelku ne sme presegati 2,5 %; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa.
Embalaža in količina:	Pakiranje v kontrolirani atmosferi ali vakuumsko pakirani kosi – teže po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

SVINJSKA ŠUNKA

Osnovni opis: **prekajena svinjska šunka**

Kakovostne zahteve:	Iz kakovostnega svinjskega mesa, prekajenega po toplem ali vročem postopku; dodani aditivi, ki so dovoljeni s pravilnikom; značilne senzorične lastnosti za prekajeno meso, sočnost, mehkoba; enakomerna rdeča barva, brez diskoloracij; vsebnost vode v mesu brez mastnine je lahko največ 75 %; vsebnost natrijevega klorida v izdelku ne sme presegati 2,5 %; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa.
Embalaža in količina:	Narezana šunka pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi v gramaturah 70 g, 100 g in 150 g in prav tako vakuumsko pakirani večji kosi – teže po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

SUHA REBRA

Osnovni opis: **prekajena suha rebra**

Kakovostne zahteve:	Prekajen prsni koš, s katerega je odstranjen zgornji sloj mastnega tkiva; značilen vonj in okus po dimu; vsebnost natrijevega klorida v izdelku ne sme presegati 2,5 %; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa.
Embalaža in količina:	Ustrezna embalaža, ki ščiti izdelek in ohranja kakovost, teža oz. količine po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

SVINJSKA KRAČA

Osnovni opis: **prekajena svinjska krača**

Kakovostne zahteve:	Termično obdelana in prekajena prednja in zadnja (svinjska golen in podlaket), z značilnim vonjem in okusom po dimu; vsebnost vode v mesu brez mastnine je lahko največ 75 %; vsebnost natrijevega klorida v izdelku ne sme presegati 2,5 %; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa.
Embalaža in količina:	Ustrezna embalaža, ki ščiti izdelek in ohranja kakovost, teža oz. količine po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

SLANINA

Osnovni opis: **prešana slanina**

Kakovostne zahteve:	Prešana slanina iz kakovostne surovine; značilne senzorične lastnosti – brez tujih priokusov in vonjev, lepega izgleda, mlečno bele barve, brez diskoloracij; vsebnost natrijevega klorida v izdelku ne sme presegati 2,5%; znano mora biti poreklo surovine.
Embalaža in količina:	Ustrezna embalaža, ki ščiti izdelek, pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi količine potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PREKAJENA SLANINA – hamburška

Osnovni opis: **hamburška slanina**

Kakovostne zahteve:	Iz kakovostne surovine – krojena svinjska potrebušina in mesnati del reber s pripadajočo slanino in kožo, vendar brez prsnega dela in z odstranjenimi kostmi reber; pečena in prekajena; značilne senzorične lastnosti – brez tujih priokusov in vonjev, lepega izgleda, brez diskoloracij; vsebnost natrijevega klorida v izdelku ne sme presegati 2,5%; znano mora biti poreklo surovine.
Embalaža in količina:	Ustrezna embalaža, ki ščiti izdelek, pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi, količine potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +7 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PREKAJENA SLANINA – hamburška, rolana

Osnovni opis: **pečena in prekajena hamburška slanina – rolana v ovitku**

Kakovostne zahteve:	Iz kakovostne surovine – krojena svinjska potrebušina in mesnati del reber s pripadajočo slanino in kožo, vendar brez prsnega dela in z odstranjenimi kostmi reber; polnjena v okrogle ovitke (rolana), pečena in prekajena; značilne senzorične lastnosti – brez tujih priokusov in vonjev, lepega izgleda, brez diskoloracij; vsebnost natrijevega klorida v izdelku ne sme presegati 2,5 %; znano mora biti poreklo surovine.
Embalaža in količina:	Vakuumsko pakiranje in pakiranje v kontrolirani atmosferi različnih gramatur – 100 g in 150 g, po potrebah naročnika tudi druge gramature .

Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).
---------------------------	---

SUŠENE MESNINE

SUŠENE KLOBASE

Sušene klobase so lahko klasično sušene ali hitro fermentirane. Sušene oz. zorene morajo biti v naravnih ali klimatiziranih sušilnicah. Aktivnost vode v izdelkih ne sme biti višja od 0,93. Količine dodatnih sestavin, začimb in aditivov morajo ustrezati pravilnikom (glej seznam).

KLOBASA SUHA – tip zimska salama

Osnovni opis: **zimska salama**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz drobno zrezanega mesa in trde slanine, ki se jima lahko doda do 10 % govejega mesa; na prerezu morajo biti vidni enakomerno veliki in razporejeni rdeči koščki mišičnine in trdnega mastnega tkiva belkaste barve, ki se pri rezanju ne smejo razmazati ali padati iz čreva; nadev naj bo polnjen v tanke naravne ali umetne ovitke, ki se morajo dobro prilegati, da salamo lahko režemo na tanke rezine; fermentirane morajo biti daljši čas, pri čemer morajo biti ostanki plesni in prahu čim bolj enakomerno razporejeni po površini salame; vsebnost natrijevega klorida v izdelku naj ne presega 6%; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana in pakirana v kontrolirani atmosferi in vakuumsko v različnih gramaturah – 50 g, 70 g in 100 g, po potrebah uporabnika tudi drugačne gramature in cele salame.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

KLOBASA SUHA – tip milanska salama

Osnovni opis: **milanska salama**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz zrezanega mesa in trdnega mastnega tkiva; na prerezu morajo biti vidni enakomerno veliki in razporejeni rdeči koščki mišičnine in trdnega mastnega tkiva belkaste barve, ki se pri rezanju ne smejo razmazati ali padati iz čreva; nadev naj bo polnjen v tanke naravne ali umetne ovitke, ki se morajo dobro prilegati, da salamo lahko režemo na tanke rezine; fermentirane morajo biti daljši čas, pri čemer morajo biti ostanki plesni in prahu čim bolj enakomerno razporejeni po površini salame; vsebnost natrijevega klorida v izdelku ne sme presegati 6 %; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin
Embalaža in količina:	Narezana in pakirana v kontrolirani atmosferi in vakuumsko v različnih gramaturah – 50 g, 70 g in 100 g, po potrebah uporabnika tudi drugačne gramature in cele salame.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

KLOBASA SUHA – goveja salama

Osnovni opis: **trajna goveja salama**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz zrezanega govejega mesa, trde slanine in dodatnih sestavin, dovoljenih s pravilnikom; na prerezu morajo biti vidni enakomerno razporejeni koščki mišičnine in trdnega mastnega tkiva belkaste barve, ki se pri rezanju ne smejo razmazati ali padati iz čreva; nadev naj bo polnjen v tanka (soljena) konjska ali umetna čreva, ki se morajo dobro prilegati, da salamo lahko režemo na tanke rezine; fermentirane morajo biti daljši čas, pri čemer morajo biti ostanki plesni in prahu čim bolj enakomerno razporejeni po površini salame; vsebnost natrijevega klorida v izdelku ne sme presegati 6%; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana in pakirana v kontrolirani atmosferi in vakuumsko v različnih gramaturah – 50 g, 70 g in 100 g, po potrebah uporabnika tudi drugačne gramature in cele salame.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

KLOBASA SUHA – tip savinjski ali tolminski želodec

Osnovni opis: **savinjski ali tolminski želodec**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz zrezanega prašičjega mesa in trde slanine, lahko z dodatkom govejega mesa ali mesa divjadi – do 15%; ; na prerezu morajo biti vidni enakomerno veliki in razporejeni rdeči koščki mišičnine in trdnega mastnega tkiva belkaste barve, ki se pri rezanju ne smejo razmazati ali padati iz čreva; nadev naj bo polnjen v tanke naravne ali umetne ovitke, ki se morajo dobro prilegati, da salamo lahko režemo na tanke rezine; fermentirane morajo biti daljši čas, pri čemer morajo biti ostanki plesni in prahu čim bolj enakomerno razporejeni po površini salame; med sušenjem in zorenjem se prešajo, da dobijo značilno ploščato obliko; vsebnost natrijevega klorida v izdelku ne sme presegati 6%, vsebnost maščob pa ne sme presegati dvakratne količine mesnih beljakovin; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana in pakirana v kontrolirani atmosferi in vakuumsko v različnih gramaturah – 70 g in 100 g, po potrebah uporabnika tudi drugačne gramature in cele salame.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

KLOBASA SUHA – tip ogrska salama

Osnovni opis: **ogrska salama**

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz drobno sekljanega mesa in trdnega mastnega tkiva; prerez mora biti homogen iz drobnih delcev mišičnine in mastnine belkaste barve, pri rezanju ostaja nadev kompakten – ne razpada in se ne razmaže; nadev naj bo polnjen v tanke naravne ali umetne ovitke, ki se morajo dobro prilegati, da salamo lahko režemo na tanke rezine; fermentirane morajo biti daljši čas, ostanki plesni in prahu so enakomerno razporejeni po površini salame; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
---------------------	---

Embalaža in količina:	Narezana in pakirana v kontrolirani atmosferi in vakuumsko v različnih gramaturah – 50 g, 70 g in 100 g, po potrebah uporabnika tudi drugačne gramature in cele salame.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

KLOBASA SUHA – pikantna, tip kulen

Osnovni opis: pikantna salama – tip kulen

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz zrezanega mesa in trdnega mastnega tkiva in začimb; homogen prerez z nadevom značilne rdečkasto oranžne barve, ki pri rezanju ne razpada ter tipičen vonj in okus za pikantno salamo; nadev naj bo polnjen v tanke naravne ali umetne ovitke, ki se morajo dobro prilegati, da salamo lahko režemo na tanke rezine; fermentirane in dimljene ustrezen čas; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana in pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi v različnih gramaturah – 50 g, 70 g in 100 g, po potrebah uporabnika tudi drugačne (vakuumsko pakirane) gramature in cele salame.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

KLOBASA SUHA – tip domača klobasa

Osnovni opis: domača suha klobasa

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz zrezanega mesa in trdnega mastnega tkiva; na prerezu morajo biti lepo vidni rdeči koščki mišičnine in trdnega mastnega tkiva belkaste barve, ki se pri rezanju ne smejo razmazati ali padati iz čreva; prijetena (značilna) aroma po kakovostnem mesu, slanini in dimu; nadev naj bo polnjen v tanke naravne ali umetne ovitke, ki se morajo dobro prilegati; ustrezna fermentacija in dimljenje; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Cele klobase pakirane vakuumsko in v kontrolirani atmosferi –gramature od 200 do 240 g oz. po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

KLOBASA SUHA – tip čajna salama

Osnovni opis: čajna salama

Kakovostne zahteve:	Izdelana iz drobno zrezanega svinjskega mesa in trdnega mastnega tkiva, do 20 % mesa je lahko govejega; homogen prerez z drobnimi, enakomerno velikimi koščki mišičnine in belkastega trdega mastnega tkiva; nadev naj bo polnjen v umetne propustne ovitke, ki se morajo dobro prilegati; hitro fermentirane, dimljene in brez plesni in posipov na površini; ustrezne senzorične lastnosti za čajno salamo; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana in pakirana vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi v različnih gramaturah – 70 g in 100 g, po potrebah uporabnika tudi drugačne gramature in cele salame.

Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).
---------------------------	--

SUŠENO MESO

PRŠUT KRAŠKI Izdelek z zaščiteno geografsko označbo

Osnovni opis: **kraški pršut**

Kakovostne zahteve:	Izdelek značilnega okusa in vonja; brez priokusa po žarkem, stabilne, enakomerne rdeče barve z masnim tkivom bele barve (lahko z rožnatimi odtenki), brez diskoloracij, brez tujega, neprijetnega vonja, čvrste konsistence; zorjen nad 12 mesecev (stegna, težka do 9 kg) oz. sorazmerno dalj časa za težje pršute.
Embalaža in količina:	Pakiran vakuumsko in v kontrolirani atmosferi – narezan na tanke rezine, ločene s folijo, da ni sprijemanja po 70 g, 100 g in 120 g, kosi brez kože in kosti, polovice ter celi pršuti s kostjo.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PRŠUT, tip kmečki

Osnovni opis: **kmečki pršut**

Kakovostne zahteve:	Izdelek značilnega okusa in vonja; brez priokusa po žarkem, stabilne, enakomerne rdeče barve z masnim tkivom bele barve (lahko z rožnatimi odtenki), brez diskoloracij, brez tujega, neprijetnega vonja, čvrste konsistence; lahko dimljen, zorjen dalj časa, tako da je ustrezne konsistence, ne presvež in ne presuh.
Embalaža in količina:	Pakiran vakuumsko in v kontrolirani atmosferi – različne teže oz. gramature po potrebah naročnika; narezan na tanke rezine rezine (70 g, 100 g, 120 g), ter v kosih brez kože in kosti.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

ZAŠINK KRAŠKI Izdelek z zaščiteno geografsko označbo

Osnovni opis: **kraški zašink**

Kakovostne zahteve:	Izdelek značilnega okusa in vonja; ustrezno dolgo sušen na zraku, tako da je primerne čvrste konsistence – ne preveč svež in ne presuh, brez priokusa po žarkem, stabilne, enakomerne rdeče barve, z masnim tkivom bele barve, brez diskoloracij, brez tujega, neprijetnega vonja
Embalaža in količina:	Pakiran vakuumsko in v kontrolirani atmosferi – narezan na rezine po 70 g in 100 g, v kosih in celi zašinki – po potrebah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C)

PANCETA KRAŠKA Izdelek z zaščiteno geografsko označbo

Osnovni opis: **kraška panceta – sušena mesnata slanina**

Kakovostne zahteve:	Suha slanina, sušena na zraku; značilnega okusa in vonja, brez priokusa po žarkem; brez diskoloracij – z mišičnino rdeče barve in mastnino bele barve; čvrste konsistence, ne mazava.
Embalaža in količina:	Pakirana vakuumsko in v kontrolirani atmosferi – različne teže oz. gramature, narezana na rezine po 70 g in 100 g, v kosih in cele pancete – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

SUHA SLANINA, tip kraška panceta – zavita

Osnovni opis: **suha slanina**

Kakovostne zahteve:	Suha slanina, sušena na zraku; v okroglem ovitku – zavita oz. rolana; značilnega okusa in vonja, brez priokusa po žarkem; brez diskoloracij – z mišičnino rdeče barve in mastnino bele barve; čvrste konsistence, ne mazava.
Embalaža in količina:	Pakirana vakuumsko in v kontrolirani atmosferi – narezana (70 g, 100 g) in v kosu – različne teže oz. gramature po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +6 °C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od +2 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

V. PERUTNINSKI MESNI IZDELKI

PIŠČANČJE PRSI

Osnovni opis: **piščančje prsi v ovitku – poltrajna klobasa**

Kakovostne zahteve:	konzervirani kosi piščančjih prsi, polnjeni v umetne neprepustne ovitke; enakomeren, homogen prerez, enotne barve, brez diskoloracij, sestavine morajo biti kar najbolj enakomerno razporejene in nadev se mora dobro prilegati na ovoj, da pri rezanju ne razpada; piščančje prsi v ovitku morajo vsebovati vsaj 18% mesnih beljakovin in pod 3% maščob; količine dodanih sestavin, začimb in aditivov morajo ustrezati pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana salama pakirana v kontrolirani atmosferi ali vakuumsko – gramature 50 g, 70 g in 120 g ;po potrebi tudi druge gramature in cele salame .
Hramba in prevoz izdelka:	izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +4 °C (transportna sredstva s hladilnimi napravami).

PURANJE PRSI

Osnovni opis: **puranje prsi v ovitku – poltrajna klobasa**

Kakovostne zahteve:	konzervirani kosi puranjih prsi, polnjeni v umetne neprepustne ovitke; enakomeren, homogen prerez, enotne barve, brez diskoloracij, sestavine morajo biti kar najbolj enakomerno razporejene in nadev se mora dobro prilegati na ovoj, da pri rezanju ne razpada; puranje prsi v ovitku morajo vsebovati vsaj 18% mesnih beljakovin in pod 3% maščob; količine dodanih sestavin, začimb in aditivov morajo ustrezati pravilnikom, konzervansi niso
---------------------	--

	dovoljeni; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin.
Embalaža in količina:	Narezana salama pakirana v kontrolirani atmosferi ali vakuumsko – gramature 50 g, 70 g in 120 g ;po potrebi tudi druge gramature in cele salame.
Hramba in prevoz izdelka:	izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2 °C do +4 °C (transportna sredstva s hladilnimi napravami).

EKOLOŠKO MESO

Ekološko meso je rezultat ekološke reje živali, ki so bile krmljene samo z certificirano ekološko krmo, v skladu z vsemi varnostnimi zahtevami. Vsebovati ne sme hormonov, antibiotikov in drugih zdravil, pesticidov, ostankov gnojil, gensko spremenjenih organizmov, konzervansov in aditivov.

Imeti mora ustrezen certifikat, s katerim se zagotavlja sledljivost in dokazuje, da je meso ekološko živilo. Obravnava, predelava in skladiščenje ekološkega mesa morajo biti ustrezni – potekati morajo ločeno od neekološkega mesa, kar je prav tako dokazljivo s certifikatom, na katerem so poleg proizvodov navedene tudi dejavnosti.

Ekološko meso mora imeti znak neodvisne organizacije, ki potrjuje pristnost ekološkega živila (npr. znak za okolje tipa I).

MLADA GOVEDINA

STEGNO

Osnovni opis: **mlada govedina – stegno brez bočnika, I. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano ekološko meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, brez vidne maščobe in veznega tkiva; največ do 3 % kala; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa; meso mora imeti ustrezno dokazilo oz. »eko« certifikat iz katerega je nedvoumno razvidno, da je ekološko živilo.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne gramature uporabniških kosov (zrezki od 100 g do 200 g), na kocke zrezano meso (okvirno 3×3 cm), po potrebah naročnika pa tudi večji kosi (deli stegna).
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

HRBET

Osnovni opis: **mlada govedina – „roastbeef“, I. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano ekološko meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa; meso mora imeti ustrezno dokazilo oz. »eko« certifikat iz katerega je nedvoumno razvidno, da je ekološko živilo.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; masa uporabniškega kosa je od 100 g do 250 g, po potrebah naročnika pa tudi večji kosi.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PLEČE

Osnovni opis: **mlada govedina – pleče, II. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano ekološko meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa; meso mora imeti ustrezno dokazilo oz. "eko" certifikat iz katerega je nedvoumno razvidno, da je ekološko živilo.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; meso zrezano na kocke različnih velikosti, po potrebah naročnika pa tudi večji kosi (deli plečeta).
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

STEGNO

Osnovni opis: **svinjina – stegno, I. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano ekološko meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, očiščeno maščob; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa; meso mora imeti ustrezno dokazilo oz. "eko" certifikat iz katerega je nedvoumno razvidno, da je ekološko živilo.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; meso zrezano na kocke in rezance, zrezki različnih gramatur in večji kosi (deli stegna) – po potrebah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

HRBET (kare)

Osnovni opis: **svinjina – kare, II. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano ekološko meso normalne kakovosti, brez kože, s kostjo ali brez (po zahtevah naročnika), očiščeno maščob; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa; meso mora imeti ustrezno dokazilo oz. "eko" certifikat iz katerega je nedvoumno razvidno, da je ekološko živilo.
Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; različne mase uporabniških kosov – po zahtevah naročnika.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PLEČE

Osnovni opis: **svinjina – pleče, II. kakovostna kategorija**

Kakovostne zahteve:	Konfekcionirano ekološko meso normalne kakovosti, brez kože in kosti, očiščeno maščob; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 °C do +4 °C, naveden mora biti izvor mesa; meso mora imeti ustrezno dokazilo oz. "eko" certifikat iz katerega je nedvoumno razvidno, da je ekološko živilo.
---------------------	---

Embalaža in količina:	Razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke ovite s folijo; masa uporabniških kosov je različna – od mesa narezanega na kocke, do večjih kosov, primernih za pečenje.
Hramba in prevoz izdelka:	Meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

MEŠANO MLETO MESO

Osnovni opis: **sveže mešano zmleto ekološko meso – ½ mlade ekološke govedine (pleče) in ½ ekološke svinjine (pleče)**

Kakovostne zahteve:	Mešani morata biti samo ena kategorija ekološkega svinjskega mesa in ena kategorija ekološkega govejega mesa, pri čemer mora delež vezivnega in mastnega tkiva ustrezati deležu teh tkiv v deklarirani kategoriji mesa; poleg kategorij mora biti navedena tudi količina posameznih vrst mesa; naveden mora biti izvor mesa in meso mora imeti ustrezno dokazilo oz. "eko" certifikat, iz katerega je nedvoumno razvidno, da je ekološko živilo; meso mora biti sveže, brez aditivov in konzervansov; sekljano skozi luknjače premera 3–4 mm.
Embalaža in količina:	Takoj po rezanju in mletju mora biti meso pakirano v embalažo, ki ne prepušča vode; količina oz. teža izdelka je odvisna od potreb naročnika .
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od 0 °C do +4 °C; uporaben je do 72 ur po rezanju oz. mletju; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 °C do +6 °C (zaželeno do +4 °C).

PRILOGA ŠT. 2: Seznam kuhinj s kontakti

KUHINJE SV – ZAHODNA REGIJA				
Zap. št.	Ref. št.	Naslov	Odgovorna oseba	Telefon
1.	4210103	Vojašnica Edvarda Peperka Leskovška cesta 7 1260 Ljubljana	Vodja kuhinje Matjaž Jerančič	01 585 6244 01 585 6282
			Naročanje Nina Zupan Tori	01 585 6285 Fax 01 585 6175
		SV.kuhinja.Ljubljana.Moste@mors.si	Skladišče Stanislav Hočevar Marija Bizjak Sabina Dolničar	01 585 6283
2.	4021003	Vojašnica Ivana Cankarja Raskovec 50 1360 Vrhnika	Vodja kuhinje Matej Volk	01 759 4415
			Naročanje Bojan Rebec Jaka Šuštar	01 759 4375 01 759 4639 Fax 01 759 4641
		SV.kuhinja.Vrhnika@mors.si	Skladišče Danica Granduč	01 759 4416
3.	416	Vojašnica barona Andreja Čehovine Ljubljanska cesta 37 6230 Postojna	Vodja kuhinje Saša Kervina	05 728 1100 05 728 1101
			Naročanje Marko Florjančič Miroslav Jenuš	05 728 1425 05 728 1026 05 728 1295 Fax 05 728 1311
		SV.kuhinja.Postojna@mors.si	Skladišče Nataša Volk	05 728 1030
4.	41710	Vojašnica Janka Premrla Vojka Beblerjeva ulica 28 5271 Vipava	Vodja kuhinje Darinka Koren	05 365 3117 05 365 3115 05 365 3114
			Naročanje Mojca Marc Darinka Koren Barbara Čelhar	05 365 3114 Fax 05 366 5017
		SV.kuhinja.Vipava@mors.si	Skladišče Karla Marušič	05 365 3114
5.	423	Vojašnica Petra Petriča Bleiweisova cesta 32 4000 Kranj	Vodja kuhinje Matej Bregant	04 290 1065
			Naročanje Mihaela Štendler Miha Beguš	04 290 1064 Fax 04 290 1062
		SV.kuhinja.Kranj@mors.si	Skladišče Eva Piškur	04 290 1066

6.	4210314	Vojašnica Boštjana Kekca Bohinjska Bela 150 4263 Bohinjska Bela	Vodja kuhinje Benjamin Hafnar	04 576 3065
		SV.kuhinja.Bohinjska.Bela@mors.si	Naročanje Simona Žerjav	04 576 3161 Fax 04 572 0201
			Skladišče Robert Struna	04 576 3161
7.	4210314	Vojaški objekt Rudolfa Badjura Srednja vas v Bohinju 165 4247 Zgornje Gorje	Vodja kuhinje Robert Pavlin	04-596-5149
		SV.kuhinja.Pokljuka@mors.si	Naročanje Jelka Zupan	04-596-5139 Fax 04 531 2462 04 531 5149
			Skladišče Branka Šolar	04 596 5149

KUHINJE SV – VZHODNA REGIJA				
Zap. št.	Ref. št.	Naslov	Odgovorna oseba	Telefon
8.	42204	Vojašnica Franca Uršiča Straška cesta 26 8000 Novo mesto	Vodja kuhinje Mitja Švigelj	07 331 1316 07 331 1320
		SV.kuhinja.Novo.Mesto@mors.si	Naročanje Đurđica Vide Janez Dragovan	07 331 1322 Fax 07 331 1309
			Skladišče Tomaž Jerele	07 331 1323
9.	42001	Vojašnica Jerneja Molana Cerklje ob Krki 42 8264 Cerklje ob Krki	Vodja kuhinje Mirnes Kamberič	07 495 3476 07 495 3483
		SV.kuhinja.Cerklje.ob.Krki@mors.si	Naročanje Damjan Žibert Marjetka Jerman Marija Požun	07 495 3394 07 495 3303
			Skladišče Vanja Jakovin Petan	07 495 3462
10.	42202	Vojašnica Franca Rozmana Staneta Mariborska cesta 29 3000 Celje	Vodja kuhinje Miha Adamlje	03 544 4316 03 544 4379
		SV.kuhinja.Celje@mors.si	Naročanje Tomaž Zavolovšek Bogdan Dokmanovič	03 544 4370 Fax 03 544 45 15
			Skladišče Anton Fenrih Franc Golenač	03 544 4316

11.	42304	Vojašnica Vincenca Repnika Ljubljanska cesta 22 2310 Slovenska Bistrica SV.kuhinja.Slovenska.Bistrica@mors.si	Vodja kuhinje Branka Petrovič	02 805 3086
			Naročanje Marjetka Kozar Igor Zimet	02 805 3151 02 805 3087 Fax 02 805 3098
			Skladišče Tomaž Slatinek Karolina Hedžet	02 805 3087
12.	42201	Vojašnica Generala Maistra Ramovševa ulica 2 2000 Maribor SV.kuhinja.Maribor@mors.si	Vodja kuhinje Lidija Zebec	02 449 1410 02 449 1409
			Naročanje Tatjana Baler Janez Majcen	02 449 1410 Fax 02 449 1402
			Skladišče Marjanca Sitar Ivan Bohar	02 449 1263
13.	42205	Vojašnica Murska Sobota Kopališka ulica 4 9000 Murska Sobota SV.kuhinja.Murska.Sobota@mors.si	Vodja kuhinje Roman Škafar	02 531 3449
			Naročanje Simona Alač	02 531 3448 Fax 02 532 1956
			Skladišče Igor Senčar	02 531 3412
14.	418	Vojaški objekt Kočevska reka – lokacija Škrilj-Zdihovo, Škrilj 1 1338 Kočevska Reka SV.kuhinja.Kočevska.Reka@mors.si	Vodja kuhinje Anže Antolin	01 895 6802
			Naročanje Mateja Mihelič	

KUHINJI V SESTAVI MORS IN URSZR – ZAHODNA REGIJA				
Zap. št.	Ref. št.	Naslov	Odgovorna oseba	Telefon
15.	10603	MORS Oddelek za prehrano in protokolarne storitve Vojkova 55 1000 Ljubljana	Vodja kuhinje Boštjan Merkun	01 471 2370 Fax 01 431 7334
			Vodja strežbe Andrej Kukovec	01 471 2072 Fax 01 431 7334
			Naročanje Marija Jakič Boštjan Merkun Andrej Kukovec Uroš Mali	01 471 2371 01 471 2370 01 471 2072 01 471 2163 Fax 01 431 7334 Fax 01 471 1238
		marija.jakic@mors.si boštjan.merkun@gmail.si andrej.kukovec@mors.si uros.mali@mors.si	Skladišče Uroš Mali	01 471 2163
			Kuhinja	01 471 2127
			Vodja kuhinje Martina Jakič	01 4796 424
16.	22	Izobraževalni center za zaščito in reševanje Zabrv 12 1292 Ig martina.jakic@urszr.si	Naročanje Martina Jakič Marko Jager Lucija Likovič	01 4796 424

SOGLASJE ZA IZVEDBO VARNOSTNEGA PREVERJANJA

Priimek:	
Ime:	
Datum rojstva (dan, mesec, leto):	
Kraj rojstva:	
Stalno/začasno prebivališče (kraj, ulica, hišna številka):	
Državljanstvo:	
Zaposlitev (podjetje, naslov podjetja):	
Predmet pogodbe/naročilnice:	
Številka pogodbe/naročilnice:*	
Lokacija izvajanja del naročila:	
Vrsta del:	
Čas izvajanja del:	

Spodaj podpisani(-a) dajem soglasje, da se v zvezi z opravljanjem predmetnega naročila, skladno z:

- Zakonom o varstvu osebnih podatkov (Ur. l. RS, št. 94/07 – uradno prečiščeno besedilo in 177/20),
- Splošno uredbo EU o varstvu podatkov (GDPR),

in obsegom, določenem v 35. členu Zakona o obrambi (Ur. l. RS, št. 103/04 – uradno prečiščeno besedilo, 9/15 in 139/20),

zame opravi varnostno preverjanje

Lastnoročni podpis **

V/na _____, dne _____
Kraj Datum

* Navesti št., 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.