



Številka: 430-292/2026-2
Datum: 03. 08. 2026

RAZPISNA DOKUMENTACIJA

za

oddajo javnega naročila po odprtem postopku

**SUKCESIVNE DOBAVE KRUHA, PEKOVSKEGA PECIVA, SLAŠČIC
IN MLEVSKIH IZDELKOV
(z vključenimi ekološkimi artikli)**

MORS 230/2026 – ODP

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 230/2026 – ODP.**

2.2 Predmet javnega naročila: **Sukcesivne dobave kruha, pekovskega peciva, slaščic in mlevskih izdelkov (z vključenimi ekološkimi artikli).**

Javno naročilo je razdeljeno na 14 sklopov:

Zap. št.	Naziv sklopa	Okvirna vrednost v EUR z DDV po sklopih
SKLOP 1	Kruh in pekovsko pecivo – VZHOD	698.000,00
SKLOP 2	Kruh in pekovsko pecivo – ZAHOD	689.050,00
SKLOP 3	Posebni kruh in pekovsko pecivo	1.133.650,00
SKLOP 4	Kruh BIO	185.920,00
SKLOP 5	Sladko pekovsko pecivo	406.650,00
SKLOP 6	Slaščice	583.650,00
SKLOP 7	Posebne slaščice	614.300,00
SKLOP 8	Burek	221.300,00
SKLOP 9	Moka in mlevski izdelki	230.960,00
SKLOP 10	Testenine	221.860,00
SKLOP 11	Testo in zamrznjeni izdelki	167.650,00
SKLOP 12	Posebni zamrznjeni izdelki	972.100,00
SKLOP 13	Domači piškoti	98.050,00
SKLOP 14	Pecivo, deserti v lončkih	143.300,00
		6.366.440,00

Skupna okvirna vrednost javnega naročila znaša **6.366.440,00 EUR z DDV**.

Naročnik bo z izbranim ponudnikom, ne glede na vrednost ponudbe sklenil okvirni sporazum v skupni okvirni vrednosti za posamezen sklop. Okvirna vrednost posameznih sklopov je prikazana v zgornji tabeli.

Naročnik si pridružuje pravico povečanja vrednosti posameznih okvirnih sporazumov, za vsak sklop, za 30 % za naročanje blaga v času veljavnosti okvirnega sporazuma (skupna okvirna vrednost javnega naročila z opcijo povišanja skupaj 8.276.372,00 EUR z DDV). Povečana vrednost okvirnega sporazuma za posamezen sklop se poviša s sklenitvijo aneksa k okvirnemu sporazumu.

Predvideni datumi veljavnosti okvirnih sporazumov za posamezne sklope:

- za **SKLOPE 1, 2, 9, 10 in 11** od 2. 12. 2026 do 30. 6. 2029.
- za **SKLOPE 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12, 13 in 14** od dne obojestranskega podpisa posameznega okvirnega sporazuma do 30. 6. 2029.

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.

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

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 okvirnega sporazuma, 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:

Sklop	Dostava
- 1: Kruh in pekovsko pecivo – VZHOD; - 2: Kruh in pekovsko pecivo – ZAHOD; - 3: Posebni kruh in pekovsko pecivo; - 4: Kruh BIO; - 5: Sladko pekovsko pecivo.	Naročila, oddana tekoči dan do 13. ure, morajo biti dostavljena naslednji dan do 6. ure. Po predhodnem dogovoru se dostava izvede tudi drugače.
- 6: Slaščice; - 7: Posebne slaščice; - 8: Burek.	Naročila, oddana tekoči dan do 13. ure, morajo biti dostavljena v roku 41 ur (pojutrišnjem od dneva naročila, do 6. ure). Po predhodnem dogovoru se slaščice dostavi naslednji dan, do 9 ure.
- 9: Moka in mlevski izdelki; - 10: Testenine; - 11: Testo in zamrznjeni izdelki; - 12: Posebni zamrznjeni izdelki; - 13: Domači piškoti;	Naročila, oddana tekoči dan do 13. ure, morajo biti dostavljena v roku do treh dni, do 12. ure. Po predhodnem dogovoru se dostava izvede tudi drugače.
- 14: Pecivo, deserti v lončkih.	Naročila, oddana tekoči dan do 13. ure, morajo biti dostavljena v roku 41 ur (pojutrišnjem od dneva naročila, do 6. ure). Po predhodnem dogovoru se slaščice dostavi naslednji dan, do 9 ure.

V primeru nepredvidene situacije pri času dostave blaga na strani ponudnika, je ta dolžan nemudoma obvestiti naročnika (neposrednega prejemnika blaga) ter ga seznaniti z razlogi za zamudo pri dostavi.

Vstop v vojašnice in vojaške objekte je omogočen v času delovnih dni, od 5. ure dalje. V izjemnih primerih, in po potrebi naročnika, se dostava kruha lahko izvede tudi pred 5. uro.

Vstop v objekt MORS, Vojkova 55, Ljubljana, je omogočen v času delovnih dni od 6. ure dalje. Dostava se izvaja do 7. ure.

Intervencijski odzivni čas² (velja za SKLOP 1 in SKLOP 2) je do 12 ur od izdanega naročila. Intervencijski odzivni čas za SKLOPE 3–14 ni opredeljen. Dostava se izvede po dogovoru.

Reklamacijski odzivni čas je do 2 uri.

7. LOKACIJA DOBAVE BLAGA

Dobava se vrši na lokacije:

Zap. št.	Referenčna številka za e-račun	Odjemno mesto
1.	441030808	Vojašnica Edvarda Peperka, Leskoškova cesta 7, 1000 Ljubljana
2.	441030809	Vojašnica Ivana Cankarja, Raskovec 50, 1360 Vrhnika
3.	441030708	Vojašnica barona Andreja Čehovine, 6230 Ljubljanska cesta 37, Postojna
4.	441030408	Vojašnica Janka Premrla Vojka, 5271 Beblerjeva ulica 28, Vipava
5.	441030608	Vojašnica Petra Petriča, Bleiweisova cesta 32, 4000 Kranj
6.	441030609	Vojašnica Boštjana Kekca, Bohinjska Bela 150, 4263 Bohinjska Bela
7.	441030609	Vojaški objekt Rudolfa Badjure, Srednja vas v Bohinju 165, 4247 Zgornje Gorje
8.	441030501	Vojašnica Franca Uršiča, Straška cesta 26, 8000 Novo mesto
9.	4410201	Vojašnica Jerneja Molana, Cerklje ob Krki 42,8264 Cerklje ob Krki
10.	441030208	Vojašnica Franca Rozmana Staneta, Mariborska cesta 29, 3000 Celje
11.	441030909	Vojašnica Vincenca Repnika, Ljubljanska cesta 22, 2310 Slovenska Bistrica
12.	441030908	Vojašnica generala Maistra, Ramovševa ulica 2, 2000 Maribor
13.	441030307	Vojašnica Murska Sobota, Kopališka ulica 4, 9000 Murska Sobota
14.	441030811	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 tega okvirnega sporazuma, 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.

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

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.

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 OKVIRNEGA SPORAZUMA

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

Izbrani ponudnik je dolžan v roku 10 dni od prejema podpisanega okvirnega sporazuma s strani naročnika vrniti tudi z njegove strani podpisan okvirni sporazum 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 ODSTOPA 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 okvirnega sporazuma 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 okvirnega sporazuma 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. PROTİKORUPCIJSKA KLAVZULA

Okvirni sporazum, pri kateri kdo v imenu ali na račun druge stranke okvirnega sporazuma, 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 obveznosti okvirnega sporazuma 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 stranki okvirnega sporazuma 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«** (neobvezna);
 - 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 okvirnega sporazuma (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. RAČUNSKE 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 okvirnega sporazuma 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.

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

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.

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 okvirnega sporazuma 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 okvirnega sporazuma.

Naročnik bo pred podpisom okvirnega sporazuma 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 okvirnega sporazuma 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 prejšnjem okvirnem sporazumu 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. okvirnega sporazuma 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 okvirnega sporazuma« 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 obveznosti okvirnega sporazuma.

Izbrani ponudnik je dolžan:

- **bančno garancijo** (brezpogojna, nepreklicna in plačljiva na prvi poziv) ali **kavcijsko zavarovanje pri zavarovalnici za dobro izvedbo obveznosti okvirnega sporazuma**, plačljivo na prvi poziv po vzorcu iz razpisne dokumentacije (**Priloga G1**), naročniku predložiti najkasneje v roku 20 (dvajsetih) dni od sklenitve okvirnega sporazuma;
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 okvirnega sporazuma v papirni obliki, in sicer v višini 2 % od vrednosti okvirnega sporazuma z DDV, vendar ne več kot 10.000,00 EUR. Veljavnost finančnega zavarovanja za dobro izvedbo obveznosti okvirnega sporazuma mora biti še 30 dni od predvidenega zadnjega roka dobave. Neunovčena menica z menično izjavo bo po izpolnitvi vseh obveznosti iz okvirnega sporazuma 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:

Zap. št.	Naziv sklopa	Vrednost reference za posamezne sklope v EUR
SKLOP 1	Kruh in pekovsko pecivo – VZHOD	210.000,00
SKLOP 2	Kruh in pekovsko pecivo – ZAHOD	210.000,00
SKLOP 3	Posebni kruh in pekovsko pecivo	340.000,00
SKLOP 4	Kruh BIO	55.000,00
SKLOP 5	Sladko pekovsko pecivo	120.000,00
SKLOP 6	Slaščice	175.000,00
SKLOP 7	Posebne slaščice	185.000,00
SKLOP 8	Burek	65.000,00
SKLOP 9	Moka in mlevski izdelki	70.000,00
SKLOP 10	Testenine	66.000,00
SKLOP 11	Testo in zamrznjeni izdelki	50.000,00
SKLOP 12	Posebni zamrznjeni izdelki	290.000,00
SKLOP 13	Domači piškoti	30.000,00
SKLOP 14	Pecivo, deserti v lončkih	40.000,00

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 se morajo se morajo nanašati na obdobja zadnjih 4 let: 2022, 2023, 2024, 2025 in 2026. 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/e 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.

Naročnik si pridružuje pravico, da pred odločitvijo o oddaji naročila opravi vzorčenje izbranih artiklov na Sklopu 6: Slaščice in Sklopu 13: Domači piškoti. Ponudnik bo moral dostaviti zahtevane vzorce v roku 48 ur na naslov Vojašnica Ivana Cankarja, Raskovec 50, 1360 Vrhnika. Ponudba ponudnika, ki v roku ne dostavi zahtevanih vzorčnih artiklov in/ali vzorčni artikli, ne izpolnjujejo naročnikovih kakovostnih zahtev se izloči kot nedopustna.

1. OCENJEVALNA MERILA ZA SKLOP 1 IN SKLOP 2

Ocenjevalno merilo za izbor najugodnejšega ponudnika za SKLOP 1 in SKLOP 2 je ekonomsko najugodnejša ponudba po sledečih merilih:

Ocenjevalno merilo	Število točk
Cena: – najnižja cena (vrednost <i>po posamezni lokaciji</i> z vključenim DDV).	največ 70 točk
Evropske in nacionalne sheme kakovosti in druga priznanja za kakovost: – 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
Varnost živil : – ponudnik je vključen v sistem IFS ali enakovredno.	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 (točkovalni ponudnik).

b) Ocenjevalno merilo »evropske in nacionalne sheme kakovosti in druga priznanja za kakovost«

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 kakovosti (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).

V skladu z določili *Uredbe o zelenem javnem naročanju* je naročanje živil, ki izpolnjujejo posamezno, več ali vse zahteve iz shem kakovosti, obvezno; pri SKLOPU 1 in SKLOPU 2 to pomeni, da mora ponudnik **obvezno ponuditi 6 izdelkov »višje kakovosti«, da je ponudba na javno naročilo dopustna**. Dodatni tovrstni izdelki, s priloženim ustreznim dokazilom (certifikat kakovosti, priznanje, znak, ipd.), ki jih ponudnik ponudi v okviru sklopa, se točkujejo z dodatnimi točkami – vsak dodaten izdelek višje kakovosti pomeni 1 točko, deset ali več tovrstnih izdelkov prinese 10 točk. Dokazilo mora biti verodostojno, prav tako mora biti nedvoumno, na kateri izdelek oz. izdelke se nanaša.

Če povzamemo: 6 izdelkov višje kakovosti oz. iz shem kakovosti je obveznih, da je ponudba na javno naročilo dopustna, ostali tovrstni izdelki pa se ocenjujejo z dodatnimi točkami; 1 točka za dodaten tovrsten izdelek, skupno največ 10 točk. Vsi izdelki višje kakovosti morajo imeti ustrezna dokazila.

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 okvirni sporazum prekine brez finančnih posledic za naročnika.

c) Ocenjevalno merilo »varnost živil«

Možno število prejetih točk po tem merilu je 10 točk. Naročnik bo dodelil točke v okviru tega ocenjevalnega merila ponudnikom, ki so vključeni v sistem zagotavljanja varnosti živil (*IFS Food* ali enakovredno). Ponudnik, ki predloži certifikat oz. ustrezno dokazilo, da je vključen v tovrstni sistem, prejme po tem merilu 10 točk. Če dokazila ne predloži, prejme 0 točk.

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 v tovrstni sistem, prejme po tem merilu 10 točk. Če dokazila ne predloži, prejme 0 točk.

2. OCENJEVALNA MERILA ZA IZBOR NAJUGODNEJŠEGA PONUDNIKA ZA SKLOPE 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Ocenjevalno merilo za izbor najugodnejšega ponudnika je ekonomsko najugodnejša ponudba po sledečih merilih:

Ocenjevalno merilo	Število točk
Cena: – najnižja cena (vrednost z vključenim DDV).	največ 80 točk
Evropske in nacionalne sheme kakovosti in druga priznanja za kakovost: – 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
Okoljski vidiki: – ponudnik je vključen v enega izmed sistemov ravnanja z okoljem (<i>ISO 14001</i> , <i>EMAS</i> 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 80 točk. Ocenjuje se skupna ponudbena vrednost z vključenim DDV, iz ponudbenega predračuna za posamezni sklop. Cenovno najugodnejša ponudba prejme 80 točk, ostalim ponudnikom se točke porazdelijo na podlagi naslednje formule: $T=N*80/P$.

Pri tem je:

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

b) Ocenjevalno merilo »Evropske in nacionalne sheme kakovosti in druga priznanja za kakovost«

Največje možno število prejetih točk po tem merilu je 10 točk. Naročnik bo dodelil točke v okviru tega ocenjevalnega merila ponudniku, ki bo pri posameznem sklopu ponudil enega ali več izdelkov, ki so v kateri izmed evropskih ali nacionalnih shem kakovosti in/ali so prejemniki drugih priznanj za kakovost, za kar bo ponudnik tudi predložil ustrezno dokazilo oz. certifikat. Za vsak tovrsten ponujen izdelek, bo ponudnik prejel dve točki. Za pet ali več tovrstnih ponujenih izdelkov bo prejel 10 točk. Vsak tovrsten izdelek mora imeti veljaven certifikat oz. ustrezno dokazilo.

c) 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 v tovrstni sistem, prejme po tem merilu 10 točk. Če dokazila ne predloži, prejme 0 točk.

3. OCENJEVALNA MERILA ZA IZBOR NAJUGODNEJŠEGA PONUDNIKA ZA SKLOP 4

Ocenjevalno merilo za izbor najugodnejšega ponudnika je ekonomsko najugodnejša ponudba po sledečih merilih:

Ocenjevalno merilo	Število točk
Cena: – najnižja cena (vrednost z vključenim DDV).	največ 90 točk
Okoljski vidiki: – ponudnik je vključen v enega izmed sistemov ravnanja z okoljem (<i>ISO 14001</i> , <i>EMAS</i> ali enakovredno).	10 točk

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

Predmet naročila v SKLOPU 4 so ekološki izdelki. Vsak ponujen izdelek v tem sklopu mora imeti ustrezen, veljaven certifikat, ki dokazuje ekološko poreklo. Prav tako mora biti imetnik tovrstnega certifikata tudi ponudnik – za proizvodnjo, pakiranje, distribucijo, prodajo, ipd. ekološkega kruha in ekološkega pekovskega peciva.

a) Ocenjevalno merilo »cena«

Največje možno število prejetih točk po tem ocenjevalnem merilu je 90 točk. Ocenjuje se skupna ponudbena vrednost z vključenim DDV, iz ponudbenega predračuna za posamezni sklop. Cenovno najugodnejša ponudba prejme 90 točk, ostalim ponudnikom se točke porazdelijo na podlagi naslednje formule: $T=N*90/P$.

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 »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 v tovrstni sistem, prejme po tem merilu 10 točk. Če dokazila ne predloži, prejme 0 točk.

4. OCENJEVALNA MERILA ZA IZBOR NAJUGODNEJŠEGA PONUDNIKA ZA SKLOP 13

Ocenjevalno merilo za izbor najugodnejšega ponudnika je ekonomsko najugodnejša ponudba po sledečih merilih:

Ocenjevalno merilo	Število točk
Cena: – najnižja cena (vrednost po posamezni lokaciji z vključenim DDV).	največ 90 točk
Priznanja za kakovost: – ponudnik je prejemnik priznanj za kakovost (medalja, priznanje, certifikat, ipd.), za kar ponudnik predloži ustrezno dokazilo oz. certifikat.	največ 10 točk

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

a) Ocenjevalno merilo »cena«

Največje možno število prejetih točk po tem ocenjevalnem merilu je 90 točk. Ocenjuje se skupna ponudbena vrednost z vključenim DDV, iz ponudbenega predračuna za posamezni sklop. Cenovno najugodnejša ponudba prejme 90 točk, ostalim ponudnikom se točke porazdelijo na podlagi naslednje formule: $T = N \cdot 90 / P$.

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 »okoljski vidiki«

Možno število prejetih točk po tem ocenjevalnem merilu je 10 točk. Naročnik bo dodelil točke v okviru tega ocenjevalnega merila ponudnikom, ki bodo ponudili izdelek, ki so prejemniki priznanj za kakovost (medalja, priznanje, certifikat, ipd.), za kar so ponudniki predložili ustrezno dokazilo oz. certifikat. Če bo ponudnik v okviru sklopa ponudil en takšen izdelek, bo prejel 5 točk, za dva ali več tovrstnih ponujenih izdelkov pa 10 točk. Vsak tovrsten izdelek mora imeti ustrezno dokazilo.

5. OCENJEVALNA MERILA ZA IZBOR NAJUGODNEJŠEGA PONUDNIKA ZA SKLOP 14

Ocenjevalno merilo za izbor najugodnejšega ponudnika je ekonomsko najugodnejša ponudba po sledečih merilih:

Ocenjevalno merilo	Število točk
Cena: – najnižja cena (vrednost z vključenim DDV).	največ 90 točk
Okoljski vidiki: – ponudnik je vključen v enega izmed sistemov ravnanja z okoljem (<i>ISO 14001</i> , <i>EMAS</i> ali enakovredno).	10 točk

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

a) Ocenjevalno merilo »cena«

Največje možno število prejetih točk po tem ocenjevalnem merilu je 90 točk. Ocenjuje se skupna ponudbena vrednost z vključenim DDV, iz ponudbenega predračuna za posamezni sklop. Cenovno najugodnejša ponudba prejme 90 točk, ostalim ponudnikom se točke porazdelijo na podlagi naslednje formule: $T = N * 90 / P$.

Pri tem je:

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

b) 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 v tovrstni sistem, prejme po tem merilu 10 točk. Če dokazila ne predloži, prejme 0 točk.

V. OPIS PREDMETA

Predmet javnega naročila je kruh, pekovsko pecivo in slaščice, ekološki kruh in ekološko pekovsko pecivo, sveži burek, moka in mlevski izdelki, testenine, testo in zamrznjeni izdelki, domači piškoti in pecivo ter deserti v lončkih. Natančna specifikacija blaga je razvidna iz prilog »Predračun kompleksni«, naročnikove kakovostne zahteve pa iz PRILOGE ŠT. 1: Kakovostne zahteve, iz vzorca okvirnega sporazuma.

Ponudnik se lahko prijavi in odda ponudbo za poljubno število sklopov, pri tem pa mora ponuditi vse zahtevane artikle v okviru posameznega sklopa. V primeru, da ponudnik ne bo vpisal vseh podatkov (razen šifer za naročanje) pri vseh pozicijah znotraj posameznega sklopa, na katerega se prijavlja, bo njegova ponudba izločena kot nedopustna.

Zahtevana je dnevna dostava svežega kruha, pekovskega peciva in svežih slaščic s krajšim rokom uporabe. Izdelki z rokom uporabe manj kot 5 dni ob dobavi ne smejo biti starejši od enega dne. Izdelki z rokom uporabe od 5 do 20 dni so ob dostavi lahko stari največ dva dni. Izdelki z rokom uporabe več kot 20 dni ob dostavi ne smejo imeti pretečenega več kot tretjino roka uporabnosti. Vsi istovrstni izdelki v eni dostavi morajo imeti isti datum proizvodnje oz. pakiranja.

Pekovsko pecivo in slaščice morajo biti dostavljene sveže. Potice morajo biti dobavljene sveže (dobava zamrznjene in odtajane za naročnika ni sprejemljiva), po potrebi morajo biti narezane in pakirane.

Dobavitelj je dolžan skrbeti za higieno povratne embalaže. Plastični zaboji oz. košare, v katerih se dobavlja kruh, morajo biti znotraj obloženi s papirjem ali folijo. Dobavitelj se obvezuje prilagoditi velikost PVC embalaže naročenemu artiklu. Nepovratna dostavna embalaža za artikle v rinfuzi mora biti iz okoljsko manj obremenjujočih materialov.

Uporaba pletenih košar ni dovoljena.

Okvirne količine zahtevanih artiklov so razvidne iz priloge »Predračun kompleksni« oz. cenika.

V ponudbi mora ponudnik vpisati podatek o proizvajalcu in/ali blagovni znamki, kjer je to zahtevano. 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 okvirnega sporazuma, želel posamezen artikel iz objektivnih razlogov⁵ zamenjati, bo moral vnaprej pridobiti potrditev s strani naročnika, in sicer v obliki sklenitve aneksa k okvirnemu sporazumu. Artikel predlagan kot zamenjava mora biti enake ali boljše kvalitete od artikla, opredeljenega v okvirnem sporazumu, 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.

Naročnik si pridružuje pravico, da pred odločitvijo o oddaji naročila opravi vzorčenje izbranih artiklov na Sklopu 6: Slaščice in Sklopu 13: Domači piškoti. Ponudnik bo moral dostaviti zahtevane vzorce v roku 48 ur na naslov Vojašnica Ivana Cankarja, Raskovec 50, 1360 Vrhnika. Ponudba ponudnika, ki v roku ne dostavi zahtevanih vzorčnih artiklov in/ali vzorčni artikli, ne izpolnjujejo naročnikovih kakovostnih zahtev se izloči kot nedopustna.

⁵ Objektivni razlogi: Ukinitve proizvodnje artikla, umik artikla s slovenskega trga, nedobavljivost s strani proizvajalca, ipd. Upravičenost posameznega objektivnega razloga presoja naročnik na podlagi pisnega pojasnila izbranega ponudnika.

POSEBNI POGOJI POSLOVANJA Z NAROČNIKOM:

V primeru podpisa okvirnega sporazuma je dobavitelj dolžan skrbeti za stalnost preverjenega kadra in vozil, ki so na seznamu za dostavo. Dobavitelj 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. Dobavitelj lahko dostavo vrši s podizvajalci. V tem primeru mora partner okvirnega sporazuma zagotoviti, da prevoz tudi te osebe opravljajo v skladu s členom o varnostnem preverjanju.

Nespoštovanje varnostnih standardov je lahko zadosten razlog za prekinitev okvirnega sporazuma.

POSTOPEK VARNOSTNEGA PREVERJANJA KADRA:

1. Izbrani ponudnik–dobavitelj po podpisu okvirnega sporazuma za vse oseb, tudi za osebe podizvajalcev, ki bodo vstopale v objekte Ministrstva za obrambo, izpolni obrazec »Soglasje za izvedbo varnostnega preverjanja«, ki je v prilogi okvirnega sporazuma. Osebe obrazec podpišejo lastnoročno.
2. Za osebe z dvojnim državljanstvom in za tujce mora dobavitelj k soglasju obvezno priložiti potrdilo o nekaznovanosti iz matične države.
3. Dobavitelj na e-naslov glavna.pisarna@mors.si pošlje soglasja in po potrebi potrdila iz matične države (2. točka), ter obvezno priloži tudi excel tabelo, v katero vpiše ime in priimek ter datum rojstva za vse osebe, za katere prilaga soglasja. V zadevo e-pošte navede ime: »Soglasja po okvirnem sporazumu št. 4300-XXX/2026-X«.

PRILOGA 1: PODATKI O PONUDNIKU**MORS 230/2026 – ODP
SUKCESIVNE DOBAVE KRUHA, PEKOVSKEGA PECIVA, SLAŠČIC IN MLEVSKIH 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 OKVIRNEGA SPORAZUMA	
MOBILNI TELEFON KONTAKTNE OSEBE – SLUŽBENI	
MSP (malo oziroma srednje podjetje) – primerno označiti zaradi zahteve objave oddaje javnega naročila	DA / NE
POOBlašČENA OSEBA ZA PODPIS OKVIRNEGA SPORAZUMA	

(desni stolpec izpolni ponudnik)

PRILOGA 2: POTRDITEV POSEBNIH POGOJEV

MORS 230/2026 – ODP SUKCESIVNE DOBAVE KRUHA, PEKOVskega PECIVA, SLAŠČIC IN MLEVSKIH 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 okvirnega sporazuma.

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 pogojih, določenih z okvirnim sporazumom, 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 ROKU UPORABE IZDELKOV

Izjavljamo, da dobavljeni izdelki z rokom uporabe:

- manj kot 5 dni ob dostavi ne bodo starejši od enega dne,
- od 5 do 20 dni ob dostavi ne bodo starejši od dveh dni,
- več kot 20 dni ob dostavi ne bodo imeli pretečenega več kot tretjino roka uporabnosti.

Izjavljamo, da bomo dostavljali svežo potico, ki predhodno ni bila zamrznjena (za SKLOP 7: Slaščice posebne).

IZJAVA O ZAGOTAVLJANJU USTREZNIH DOSTAVNIH 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 okvirnega sporazuma 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:

<i>Vrsta vozila</i>	<i>Število</i>

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 230/2026 – ODP SUKCESIVNE DOBAVE KRUHA, PEKOVSKEGA PECIVA, SLAŠČIC IN MLEVSKIH IZDELKOV

Naročnik:

(naziv in sedež naročnika)

Izjavlja, da je ponudnik / izvajalec

(naziv in sedež naročnika/izvajalca)

za naročnika dobavljal (ustrezno obkroži)

1. Kruh in pekovsko pecivo – VZHOD

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

2. Kruh in pekovsko pecivo – ZAHOD

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

3. Posebni kruh in pekovsko pecivo

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

4. Kruh BIO

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

5. Sladko pekovsko pecivo

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

6. Slaščice

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

7. Posebne slaščice

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

8. Burek (sveži)

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

9. Moka in mlevski izdelki

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

10. Testenine

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

11. Testo in zamrznjeni izdelki

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

12. Posebni zamrznjeni izdelki

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

13. Domači piškoti

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

14. Pecivo, deserti v lončkih

v obdobju _____, v vrednosti _____ EUR,
vestno in ekonomično ter po pravilih stroke oz. v skladu z določili pogodbe/okvirnega sporazuma.

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 230/2026 – ODP SUKCESIVNE DOBAVE KRUHA, PEKOVSKEGA PECIVA, SLAŠČIC IN MLEVSKIH 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).

_____ Kraj in datum	Žig	_____ 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 okvirnega sporazuma 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 okvirni sporazum 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 OBVEZNOSTI OKVIRNEGA
SPORAZUMA 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 okvirnega sporazuma št. z dne
(vpiše se številko in datum okvirnega sporazuma 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 IZREČNO
ZAHTEVAJO V SPODNJEM BESEDILU:** (nobena/navede se listina)

JEZIK V ZAHTEVANIH LISTINAH: slovenski

OBLIKA PREDLOŽITVE: v papirni obliki s priporočeno pošto ali katerokoli 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
OBVEZNOSTI OKVIRNEGA SPORAZUMA⁶**

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

Za zavarovanje dobre izvedbe obveznosti okvirnega sporazuma v postopku javnega naročila **MORS 230/2026 – ODP**; _____ (**predmet okvirnega sporazuma**) 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 obveznosti okvirnega sporazuma/, po okvirnem sporazumu/ za _____ št. ____ z dne ____ do višine 2 % skupne vrednosti okvirnega sporazuma 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 okvirnem sporazumu.

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.

⁶Ponudnik 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 izvorniku (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 OKVIRNEGA SPORAZUMA

Ponudnik z oddajo ponudbe potrjuje, da je seznanjen in se strinja z vsebino določil okvirnega sporazuma. Istočasno potrjuje, da se strinja, da bo po morebitnem obojestranskem podpisu okvirnega sporazuma, okvirni sporazum objavljen 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. Valentin Hajdinjak	
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 naslednji

**OKVIRNI SPORAZUM O SUKCESIVNIH DOBAVAH KRUHA, PEKOVskega PECIVA, SLAŠČIC
IN MLEVSKIH IZDELKOV (SKLOP __)**

Splošna določba

1. člen

Stranki okvirnega sporazuma 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 230/2026 – ODP; Sukcesivne dobave kruha, pekovskega peciva, slaščic in mlevskih izdelkov.

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

Predmet okvirnega sporazuma

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 230/2026 – ODP in iz ponudbene dokumentacije št. _____ z dne _____, ki je priloga in sestavni del tega okvirnega sporazuma.

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 tega okvirnega sporazuma, naročniku dobavljal po ceniku, ki je priloga okvirnega sporazuma.

Skupna okvirna vrednost blaga po okvirnem sporazumu znaša _____ EUR z davkom na dodano vrednost (v nadaljevanju: DDV). Vrednost brez DDV znaša _____. Davek se obračuna skladno z vsakokratno veljavno zakonodajo.

Naročnik si pridružuje pravico povečanja vrednosti okvirnega sporazuma za posamezen sklop za 30 % za naročanje blaga v času veljavnosti okvirnega sporazuma. Povečana vrednost okvirnega sporazuma za posamezne sklope se poviša s sklenitvijo aneksa k okvirnim sporazumom.

Skupna okvirna vrednost blaga po okvirnem sporazumu z dodano opcijo povečanja vrednosti okvirnega sporazuma za posamezen sklop za 30 % znaša _____ EUR z davkom na dodano vrednost (v nadaljevanju: DDV). Vrednost brez DDV znaša _____. Davek se obračuna skladno z vsakokratno veljavno zakonodajo.

Naročnik ne nosi odškodninske odgovornosti zaradi nedoseganja navedenih vrednosti okvirnega sporazuma.

(Indeks za asortima okvirnega sporazuma se določi pri podpisu okvirnega sporazuma, glede na posamezen sklop in predmet okvirnega sporazuma.)

Cene za storitve so fiksne za obdobje vsaj 12 mesecev od obojestranskega podpisa okvirnega sporazuma. Po tem datumu izvajalec v času trajanja okvirnega sporazuma lahko spreminja cene skladno s Pravilnikom o načinih valorizacije denarnih obveznosti, ki jih v večletnih okvirnih sporazumih 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 okvirnega sporazuma 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 za asortima okvirnega sporazuma glede na posamezen sklop. Naročnik in izvajalec se bosta pogajala o višini spremembe cen in v primeru dogovora sklenila aneks k okvirnem sporazumu.

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

Način plačila

4. člen

(Stranki okvirnega sporazuma se pred podpisom okvirnega sporazuma dogovorita o načinu oziroma roku izstavljanja računa za dobavljeno blago, npr. po vsaki dobavi, v roku treh dni, mesečno, dekadno. Ponudnik v vzorcu okvirnega sporazuma izpolni rok za izstavljanje računa.)

Stranki okvirnega sporazuma soglašata, da bo dobavitelj naročniku izstavljal račun za dobavljeno blago po vsaki dobavi v roku _____ (izpolni ponudnik). Dobavitelj mora naročniku pošiljati račune in spremljajoče dokumente izključno v elektronski obliki (e-račun). E-račun mora biti opremljen s številko tega okvirnega sporazuma, 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 (PRILOGA ŠT. 1) in

- Zakonu o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 52/00 s spremembami in dopolnitvami);
- Zakonu o hrani (Ur. list RS, št. 100/25 s spremembami in dopolnitvami);
- Zakonu o varni hrani in krmu (Ur. list RS, št. 100/25 s spremembami in dopolnitvami);
- Zakonu o kmetijstvu (Ur. list RS, št. 100/25 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o kakovosti pekovskih izdelkov (Ur. list RS, št. 11/15 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o kakovosti finih pekovskih izdelkov (Ur. list RS, št. 28/04 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o kakovosti izdelkov iz žit (Ur. list RS, št. 1/14 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilnik o kakovosti rastlinskega olja, rastlinske masti in majoneze (Ur. list RS, št. 99/22 s spremembami in dopolnitvami);

- Pravilniku o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 82/03 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (Ur. list RS, št. 36/05 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. list RS, 110/02 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št. 66/16 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o posebnih zahtevah glede označevanja in predstavljanja predpakiranih živil (Ur. list RS, št. 83/14 s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov in živil (Ur. list RS, št. 105/22 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilniku o evidencah s področja ekološke pridelave in predelave kmetijskih pridelkov in živil (Ur. list RS, št. 105/22 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 Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (UL. L. št. 299/07 s spremembami in dopolnitvami);
- Uredbi o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živili (Ur. l. 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 živili, 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);
- Uredba o embalaži in odpadni embalaži (Ur. list RS, št. 54/21 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 postopku priznanja označbe "izbrana kakovost"(Ur. list RS, št. 79/15 s spremembami in dopolnitvami);

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

6. člen

Kakovost blaga mora ustrezati naročnikovim kakovostnim zahtevam in ponudbi, ki sta v prilogi tega okvirnega sporazuma, v nasprotnem primeru bo naročnik dobavitelja pozval k spoštovanju navedenih določil okvirnega sporazuma.

VSI SKLOPI: Ker se ponudba točkuje z dodatnimi točkami (se navede/jo merilo/a), ima naročnik med izvajanjem naročila pravico preverjati, ali dobavitelj izpolnjuje navedeno/a merilo/a.

SKLOP 4: Certifikat, ki dokazuje ekološko poreklo mora biti veljaven celotno obdobje veljavnosti okvirnega sporazuma.

Če dobavitelj, tudi po pozivu naročnika, okvirnega sporazuma ne izpolnjuje skladno z oddano ponudbo in kakovostnimi zahtevami, si naročnik pridržuje pravico do odstopa od okvirnega sporazuma, ter unovčenja zavarovanja za dobro izvedbo obveznosti okvirnega sporazuma, skladno s tem okvirnim sporazumom.

7. člen

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

8. člen

Kakovost blaga mora ustrezati naročnikovim kakovostnim zahtevam in ponudbi, ki je v prilogi tega okvirnega sporazuma. Podrobnejša določila o kakovosti so navedena v PRILOGI ŠT. 1: Kakovostne zahteve, ki je sestavni del tega okvirnega sporazuma.

Dobavljeni izdelki z rokom uporabe manj kot 5 dni ob dobavi ne smejo biti starejši od enega dne, izdelki z rokom uporabe od 5 do 20 dni so ob dostavi lahko stari največ dva dni, izdelki z rokom uporabe več kot 20 dni pa ob dostavi ne smejo imeti pretečenega več kot tretjino roka uporabnosti. Vsi istovrstni izdelki v eni dostavi morajo imeti isti datum proizvodnje oz. pakiranja.

Dobavitelj bo transport zamrznjenih izdelkov na naročnikov naslov vršil v namenskih zamrzovalnih vozilih. Zamrznjeni izdelki bodo ob sprejemu zamrznjeni, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja.

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, ki ga uporablja naročnik.

Naročnik blago naroča sukcesivno, dobavitelj pa je dolžan naročeno blago dnevno dostavljati na posamezno lokacijo po sledečem:

Sklop	Dostava
- 1: Kruh in pekovsko pecivo – VZHOD; - 2: Kruh in pekovsko pecivo – ZAHOD; - 3: Posebni kruh in pekovsko pecivo;	Naročila, oddana tekoči dan do 13. ure, morajo biti dostavljena naslednji dan do 6. ure. Po

- 4: Kruh BIO; - 5: Sladko pekovsko pecivo.	predhodnem dogovoru se dostava izvede tudi drugače.
- 6: Slaščice; - 7: Posebne slaščice; - 8: Burek.	Naročila, oddana tekoči dan do 13. ure, morajo biti dostavljena v roku 41 ur (pojutrišnjem od dneva naročila, do 6. ure). Po predhodnem dogovoru se slaščice dostavi naslednji dan, do 9 ure.
- 9: Moka in mlevski izdelki; - 10: Testenine; - 11: Testo in zamrznjeni izdelki; - 12: Posebni zamrznjeni izdelki; - 13: Domači piškoti;	Naročila, oddana tekoči dan do 13. ure, morajo biti dostavljena v roku do treh dni, do 12. ure. Po predhodnem dogovoru se dostava izvede tudi drugače.
- 14: Pecivo, deserti v lončkih.	Naročila, oddana tekoči dan do 13. ure, morajo biti dostavljena v roku 41 ur (pojutrišnjem od dneva naročila, do 6. ure). Po predhodnem dogovoru se slaščice dostavi naslednji dan, do 9 ure.

V primeru nepredvidene situacije pri času dostave blaga na strani dobavitelja, je ta dolžan nemudoma obvestiti naročnika (neposrednega prejemnika blaga), ter ga seznani z razlogi za zamudo pri dostavi.

Vstop v vojašnice in vojaške objekte je omogočen v času delovnih dni, od 5. ure dalje. V izjemnih primerih in po potrebi naročnika, se dostava kruha lahko izvede tudi pred 5. uro.

Vstop v objekt MORS, Vojkova 55, Ljubljana, je omogočen v času delovnih dni od 6. ure dalje. Dostava se izvaja do 7. ure.

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

Reklamacijski odzivni čas je do 2 uri.

10. člen

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

11. člen

Dobavitelj je dolžan dobavljati artikle izključno proizvajalcev oz. blagovnih znamk, ki jih je navedel v svoji ponudbi. V kolikor bo dobavitelj, po podpisu okvirnega sporazuma 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 obvestili. Artikel, predlagan kot zamenjava, mora biti enake ali boljše kakovosti od artikla, določenega v okvirnem sporazumu, 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.

12. člen

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

13. člen

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

14. člen

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

Količinski in kakovostni prevzem blaga

15. člen

Stranki okvirnega sporazuma soglašata, da se prevzem blaga opravi pri naročniku, izjemoma in po predhodnem dogovoru obeh strank okvirnega sporazuma pa lahko tudi v skladišču dobavitelja.

Dobavitelj se obvezuje, da bo ob prevzemu blaga naročniku predložil prevzemnico – dobavnico, iz katere bosta razvidni dogovorjena cena okvirnega sporazuma 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 ceni iz okvirnega sporazuma. Ob prevzemu blaga osebi okvirnega sporazuma 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.

16. člen

Če se ugotovi, da blago odstopa od kakovosti ali naročene količine, dogovorjene z okvirnim sporazumom, 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.

17. člen

Če dobavitelj svoje obveznosti ne izpolni v roku, določenem v okvirnem sporazumu, ima naročnik pravico opraviti kritni kup, dobavitelj pa je dolžan pokriti stroške tega nakupa kot tudi razliko med ceno, določeno

v okvirnem sporazumu in ceno pri kritnem kupu. O nameravanem kritnem kupu naročnik obvesti dobavitelja s telefaksom, po pošti ali elektronski pošti.

18. člen

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

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

19. člen

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

Varnostno preverjanje

20. člen

Izvajalec mora zagotoviti, da dela znotraj upravnega območja oz. območja v objektih in okoliših, ki so posebnega pomena za obrambo, opravljajo samo osebe, zaposlene pri izvajalcu oziroma pri podizvajalcu (v nadaljevanju osebe izvajalca), 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. Izvajalec se zavezuje, da bo v času izvajanja tega okvirnega sporazuma zagotavljal stalnost preverjenih oseb izvajalca ter v primeru sprememb redno obveščal naročnika tako, da bo z dopisom posredoval »Soglasje za izvedbo varnostnega preverjanja« osebe izvajalca. Vse osebe izvajalca so dolžne upoštevati naročnikova navodila glede vstopa ter gibanja po naročnikovih prostorih oz. območjih. Izvajalec je dolžan naročnika takoj obvestiti, če oseba, ki je pridobila odobritev vstopa, ne bo več opravlja del za izvajalca - zaradi prekinitve delovnega razmerja ali drugih vzrokov.

Skrbnik okvirnega sporazuma posreduje izvajalcu obrazec »Soglasje za izvedbo varnostnega preverjanja« s podatki iz okvirnega sporazuma. Izvajalec pred začetkom izvajanja dogovorjenih del z dopisom posreduje lastnoročno podpisane obrazce »Soglasja za izvedbo varnostnega preverjanja« posameznih oseb izvajalca. V dopisu obvezno navede številko in datum okvirnega sporazuma, ime, priimek in rojstni datum oseb izvajalca 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 izvajalcu/dobavitelju, da odpravi pomanjkljivosti.

Naročnik pisno obvesti izvajalca, katerim osebam izvajalca je zaradi izvajanja del okvirnega sporazuma vstop v objekte in okoliše posebnega pomena za obrambo odobren.

Če bo zaradi izvajanja del iz okvirnega sporazuma določena oseba izvajalca 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 del okvirnega sporazuma določena oseba izvajalca 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 prekinitev okvirnega sporazuma.

V kolikor se bodo v okviru izvajanja postopka javnega naročila oziroma realizacije okvirnega sporazuma tajni podatki posredovali tudi potencialnemu izvajalcu, 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 del okvirnega sporazuma

21. člen

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

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

Protikorupcijska klavzula

22. člen

Okvirni sporazum, pri kateri kdo v imenu ali na račun druge 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 obveznosti okvirnega sporazuma 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 stranki ali njenemu predstavniku, zastopniku ali posredniku, je nična.

Odstop od okvirnega sporazuma

23. člen

Naročnik ima pravico od okvirnega sporazuma 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 vse artikle okvirnega sporazuma),
- ne izpolnjuje obveznosti okvirnega sporazuma na način, predviden v tem okvirnem sporazumu.

V kolikor dobavitelj po sklenitvi okvirnega sporazuma odstopi od okvirnega sporazuma in tako ne izpolni obveznosti okvirnega sporazuma iz razlogov na njegovi strani, velja določba o kazni okvirnega sporazuma tega okvirnega sporazuma za ne dobavo blaga.

Kazen okvirnega sporazuma

24. člen

Naročnik lahko obračuna kazen okvirnega sporazuma 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 tem okvirnem sporazumu (reklamacijski odzivni čas);
- v kolikor dobavitelj naročniku ne dobavi blaga v roku, ki je v okvirnem sporazumu 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 tega okvirnega sporazuma.

Višina kazni okvirnega sporazuma:

- 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 kazni okvirnega sporazuma pobota s finančnimi obveznostmi po tem okvirnem sporazumu 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 kazni okvirnega sporazuma, ima naročnik pravico zahtevati razliko do popolne odškodnine.

Razvezni pogoji

25. člen

Ta okvirni sporazum 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 izvajalca ali njegovega podizvajalca ali
2. če bo naročnik seznanjen, da je pristojni državni organ pri izvajalcu ali njegovem podizvajalcu v času izvajanja okvirnega sporazuma ugotovil najmanj dve kršitvi v zvezi s plačilom za delo, delovnim časom, počitki, opravljanjem dela na podlagi okvirnih sporazumov 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 seznaitve naročnika s kršitvijo iz prejšnjega odstavka tega člena okvirnega sporazuma, 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 okvirnega sporazuma 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 okvirnega sporazuma uresničil pod pogojem, da je od seznaitve naročnika s kršitvijo in do izteka veljavnosti okvirnega sporazuma še najmanj šest mesecev.

V primeru izpolnitve okoliščin in pogojev za razvezo okvirnega sporazuma iz prvega in tretjega odstavka tega člena okvirnega sporazuma se šteje, da je okvirni sporazum razvezana z dnem sklenitve novega okvirnega sporazuma o izvedbi javnega naročila za predmetno naročilo. O datumu sklenitve novega okvirnega sporazuma bo naročnik obvestil dobavitelja.

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

Nadzor in skrbništvo okvirnega sporazuma

26. člen

Skrbnik okvirnega sporazuma s strani naročnika je _____, tel. št. _____.

Skrbnik okvirnega sporazuma s strani dobavitelja je _____, tel. št. _____.

Pooblaščen osebe za izvajanje predmeta okvirnega sporazuma so osebe na odjemnih mestih, ki so navedene v prilogi (PRILOGA ŠT. 2: Seznam kuhinj s kontakti) tega okvirnega sporazuma.

Višja sila

27. člen

Za višjo silo se šteje dogodek, ki ga stranka ob sklenitvi okvirnega sporazuma 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.

Stranka, na katere strani je višja sila nastala, je dolžna drugo stranko pisno obvestiti o nastopu in tudi o prenehanju višje sile, poleg tega pa mora drugi stranki predložiti verodostojne dokaze o obstoju in trajanju višje sile najkasneje v dveh dneh po nastopu oz. prenehanju višje sile.

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

Končne določbe

28. člen

Ta okvirni sporazum je sklenjen in veljaven do vključno 30. 6. 2029.

Naročnik je izvajalcu zavezan za plačila do 31. 12. 2027, za nadaljnja plačila do izteka tega okvirnega sporazuma 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 okvirnega sporazuma takoj obvestil izvajalca. Obveznosti in pravice nastale do dne prenehanja okvirnega sporazuma sta naročnik in izvajalec dolžna medsebojno poravnati.

29. člen

V primeru, če med realizacijo tega okvirnega sporazuma nastanejo spremembe v statusu izvajalca, se obveznosti iz tega okvirnega sporazuma prenesejo na njegove pravne naslednike.

30. člen

Vsaka stranka lahko predlaga spremembe in dopolnitve k tem okvirnim sporazumom, ki so veljavne, le če so sklenjene v pisni obliki, kot aneks k temu okvirnemu sporazumu.

Za spremembo skrbnikov in pooblaščenih oseb tega okvirnega sporazuma zadostuje pisno obvestilo ene stranke drugi stranki.

31. člen

Stranki sta sporazumni, da se za vsa določila, ki niso dogovorjena z okvirnim sporazumom, uporabljajo določila Obligacijskega zakonika (Uradni list RS, št. 97/07 – UPB; s spremembami in dopolnitvami).

32. člen

Stranki bosta morebitne spore, ki bi nastali pri izvrševanju tega okvirnega sporazuma, reševali sporazumno. V primeru, da spora ne bi mogli rešiti sporazumno, bo o sporu odločalo stvarno pristojno sodišče v Ljubljani.

33. člen

(SKLOPI 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12, 13 in 14)

Stranki okvirnega sporazuma sta sporazumni, da začne okvirni sporazum veljati z dnem obojestranskega podpisa okvirnega sporazuma, pod pogojem, da dobavitelj naročniku v dvajsetih dneh od podpisa izroči finančno zavarovanje za dobro izvedbo obveznosti okvirnega sporazuma.

(SKLOPI 1, 2, 9, 10 in 11).

Stranki okvirnega sporazuma sta sporazumni, da začne okvirni sporazum veljati s 1. 1. 2027, pod pogojem, da dobavitelj naročniku v dvajsetih dneh od obojestranskega podpisa izroči finančno zavarovanje za dobro izvedbo obveznosti okvirnega sporazuma.

Okvirni sporazum se podpiše elektronsko.

Številka: _____

V Ljubljani, dne _____

Priloge kot sestavni del tega okvirnega sporazuma so:

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

KRUH, PEKOVSKO PECIVO IN DRUGE VRSTE PEKOVSKIH IZDELKOV, SLAŠČICE IN DRUGO

KRUH

Kruh naj bo narejen iz osnovnih in dodatnih surovin ter aditivov, ki jih opredeljujejo pravilniki. Vsi izdelki morajo biti označeni skladno s predpisi. Higijensko neoporečna embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in ne sme vplivati na senzorične lastnosti. Štruče in hlebci ne smejo biti deformirani. Kruh mora biti primerno pečen, z lepo zapečeno skorjo, ne zažgan. Okus in vonj morata biti prijetna in značilna za posamezen tip kruha, prav tako mora biti primerna tekstura kruha.

1. KRUH, BELI

Osnovni opis: **pšenični beli kruh, štruca in hlebec**
pšenični beli kruh, hlebec, tip »domači«
pšenični beli kruh, štruca in hlebec, izdelan po tradicionalnih recepturah oz. postopkih

Kakovostne zahteve:	narejen iz pšenične bele moke s pepelom do 0,55 %, del pšenične moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za beli pšenični kruh
Embalaža in količina:	cele štruče in hlebci ter narezane štruče, vse ustrezno pakirano v foliji, primerni za kruh oz. v drugi primerni embalaži, ki kruh ustrezno zaščiti - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

2. KRUH, POLBELI

Osnovni opis: **pšenični polbeli kruh, štruca in hlebec**
pšenični polbeli kruh, štruca, izdelan po tradicionalnih recepturah oz. postopkih

Kakovostne zahteve:	narejen iz pšenične polbele moke s pepelom od 0,56 % do 1,05 %, del pšenične moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; vse osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za polbeli pšenični kruh
Embalaža in količina:	v primerni embalaži, ki kruh ustrezno zaščiti; cele štruče in narezane štruče, pakirane v foliji, primerni za kruh
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

3. KRUH, ČRNI

Osnovni opis: **pšenični črni kruh, štruca in hlebec**
pšenični črni kruh, hlebec, tip »domači«
pšenični črni kruh, hlebec, izdelan po tradicionalnih recepturah oz. postopkih

Kakovostne zahteve:	narejen iz pšenične črne moke s pepelom nad 1,06 %, del pšenične moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za črni kruh
Embalaža in količina:	cele štruče in hlebci ter narezane štruče in hlebci, vse ustrezno pakirano v foliji, primerni za kruh oz. v drugi primerni embalaži, ki kruh ustrezno zaščiti - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

4. KRUH, KORUZNI

Osnovni opis: **koruzni mešani kruh**

Kakovostne zahteve:	narejen iz mešanice koruzne in pšenične moke ter drugih mok, drobljenca ali kosmičev, pri čemer mora biti vsebnost koruzne moke ali drugih koruznih izdelkov najmanj 30 %; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam zakonodaje; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za koruzni kruh
Embalaža in količina:	štruce ali hlebčki v foliji, primerni za kruh; različne teže - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

5. KRUH, POLNOZRNATI

Osnovni opis: **polnozrnati kruh in polnozrnati kruh s semeni**

polnozrnati kruh in polnozrnati kruh s semeni, hlebec, izdelan po tradicionalnih recepturah oz. postopkih

Kakovostne zahteve:	Iz osnovnih in dodatnih surovin v skladu s pravilnikom o kakovosti pekovskih izdelkov, konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za polnozrnati kruh oz. polnozrnati kruh s semeni
Embalaža in količina:	cele štruce ali hlebci in rezani, vse v ustrezni foliji, primerni za kruh; različne teže - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

6. KRUH, MEŠANI

Osnovni opis: **mešani kruh**

Kakovostne zahteve:	narejen iz poljubne mešanice pšenične, ržene, ječmenove, ovsene, ajdove, koruzne, sojine, prosene in polnozrnate moke, drobljenca ali kosmičev, kurkume, črne leče in tatarske ajde; glede na prevladujoč odstotek moke - nad 51 %, se poimenuje pšenični, oz. rženi, nad 30% koruzni, ajdov, polnozrnati ali pirin in nad 20 % ovseni, ječmenov ali proseni kruh; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za mešani kruh
Embalaža in količina:	štruce ali hlebci ali pletenice v foliji, primerni za kruh; različne teže - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

7. KRUH, AJDOV Z OREHI

Osnovni opis: **ajdov mešani kruh z orehi**

Kakovostne zahteve:	narejen iz ustrezne mešanice mok, pri čemer mora vsebovati nad 30% ajdove moke ali drugih ajdovih izdelkov in nad 10 % orehov; vse osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za ajdov kruh z orehi
Embalaža in količina:	štruce ali hlebci v foliji, primerni za kruh; različne teže - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

PEKOVSKO PECIVO IN DRUGI PEKOVSKI IZDELKI

Za pekovsko pecivo veljajo iste osnovne zahteve kot za kruh.

8. ŠTRUČKA/BAGETA

Osnovni opis: **pšenično belo pekovsko pecivo - tip francoska štručka iz različnih vrst moke (bela, polbela, tatarska ajda) in tip štručka »hot-dog«**

Kakovostne zahteve:	narejena iz pšenične moke tipa 500 - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za pšenično belo (polbela) pekovsko pecivo
Embalaža in količina:	štručke različnih gramatur, posamično pakirane v foliji, primerni za pekovsko pecivo in nepakirane
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalarana in zaščitena pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

9. BOMBETA

Osnovni opis: **bombeta - tip pšenična bombeta – bela, polnozrnata in polnozrnata s semeni, izdelana po tradicionalnih recepturah oz. postopkih**

Kakovostne zahteve:	narejena iz ustrezne moke ali mešanice mok, v skladu s pravilnikom, prav tako morajo ostale osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za posamezen tip bombete oz. pekovskega peciva
Embalaža in količina:	posamično pakirane bombete v foliji, primerni za pekovsko pecivo; tudi nepakirane; različne gramature - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalarana in zaščitena pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

10. ŠTRUČKA/BOMBETA/ŽEMLJA IZ TEMNE MOKE

Osnovni opis: **temno pekovsko pecivo in temno pekovsko pecivo s semeni, tip stoletno pecivo črna žemlja in črna pletenica s semeni, izdelani po tradicionalnih postopkih**

Kakovostne zahteve:	narejena iz ustrezne mešanice (npr. pšenične polbele in ržene, črne, tatarske ajde...); osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za temno pekovsko pecivo oz. temno pekovsko pecivo s semeni
Embalaža in količina:	posamično pakirano pecivo v foliji, primerni za pekovsko pecivo; tudi nepakirano; različne gramature - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalarana in zaščitena pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

11. MAKOVKA IN BOMBETA S SEZAMOM

Osnovni opis: **pšenično belo pekovsko pecivo, posuto z makom pšenično belo pekovsko pecivo, posuto s sezamom**

Kakovostne zahteve:	narejena iz pšenične moke tipa 500 - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; po vsej gornji površini mora biti posuta z makom oz. s sezamom, katerega vsebnost mora biti minimalno 3 % celotne teže izdelka; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za pšenično belo pekovsko pecivo z makom oz. s sezamom
---------------------	--

Embalaža in količina:	posamično pakirano pecivo v foliji, primerni za pekovsko pecivo; tudi nepakirano; različne gramature - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalarana in zaščitena pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

12. SIROVA ŠTRUČKA

Osnovni opis: **belo pekovsko pecivo s sirom**

bela in črna sirova štručka, izdelani po tradicionalnih postopkih

Kakovostne zahteve:	vsebnost sira mora biti minimalno 20 % celotne teže izdelka; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni belo oz. črno pekovsko pecivo s sirom
Embalaža in količina:	posamično pakirano pecivo v foliji, primerni za pekovsko pecivo, tudi nepakirane; gramatura po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalarane in zaščitene pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

13. ŽEMLJA

Osnovni opis: **pšenično belo pekovsko pecivo**

žemlja tip rustikalna, izdelana po tradicionalnih postopkih

Kakovostne zahteve:	narejena iz pšenične moke tipa 500 - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za pšenično pekovsko pecivo (bela žemlja ali rustikalna žemlja)
Embalaža in količina:	posamično pakirane v foliji, primerni za pekovsko pecivo; tudi nepakirane; različnih gramatur – po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalarana in zaščitena pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

14. DROBNO PEKOVSKO PECIVO

Osnovni opis: **drobno pekovsko pecivo – žemljice iz bele in temne moke, kajzerice, makovke,**

mlečne štručke, polnozrnat štručke, koruzne štručke, pirine štručke, bombetke,

Kakovostne zahteve:	narejeno iz različnih mok – odvisno od tipa peciva; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za posamezen tip pekovskega peciva
Embalaža in količina:	posamično pakirano ali po dva kosa skupaj, v foliji, primerni za pekovsko pecivo, tudi nepakirano; teža posameznega kosa je cca 40 g, količine po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalarano in zaščiteno pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

15. DROBNO PEKOVSKO PECIVO - DOPEKA

Osnovni opis: **zamrznjeno drobno pekovsko pecivo – bele, polbele in črne bombete, bombete s**

semeni in žemlje

Kakovostne zahteve:	narejeno iz različnih mok – odvisno od tipa peciva; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za posamezen tip pekovskega peciva
Embalaža in količina:	Pakirano v embalaži, primerni za živila oz. zamrznjeno pekovsko pecivo; gramatura posameznega kosa je 60 g, pakiranje do 5 kg
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalarano in zaščiteno pred zunanjimi vplivi, hramba in prevoz v zamrzovalniku pri - 18°C (hladna veriga se ne sme pretrgati)

16. LEPINJA

Osnovni opis: **lepinja**

Kakovostne zahteve:	narejene iz pšenične bele ali polbele moke - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za pšenično belo (polbelo) pekovsko pecivo
Embalaža in količina:	posamično pakirane v foliji, primerni za pekovsko pecivo, tudi nepakirane; gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirane in zaščitene pred zunanjimi vplivi; prevoz brez posebnosti

17. FOKAČA

Osnovni opis: **fokača z olivami in rožmarinom, fokača s paradižnikom, izdelani po tradicionalni recepturi**

Kakovostne zahteve:	narejena iz pšenične bele ali polbele moke (del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik), ekstra deviškega oljčnega olja, kvasa, vode, soli in slada, z dodatkom oliv in rožmarina ali paradižnika; osnovne in dodatne surovine, vsebnost maščob in aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni tradicionalno fokačo
Embalaža in količina:	nepakirane, ustrezno zaščitene, gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirane in zaščitene pred zunanjimi vplivi; prevoz brez posebnosti

18. KRUŠNE DROBTINE

Osnovni opis: **krušne drobtine, bele**

Kakovostne zahteve:	dobljene z mletjem posušenega pšeničnega kruha ali pekovskega peciva, brez vsebnosti delcev zažganega kruha ali drugih primesi; če so deklarirane kot bele krušne drobtine mora biti vsaj 80% uporabljenega kruha iz bele moke; vsebnost vode ne sme presegati 15%
Embalaža in količina:	krušne drobtine morajo biti primerno embalirane v papirnatih vrečkah ali vrečkah iz folije, ki je primerna za živila, različnih gramatur - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirane krušne drobtine, zaščitene pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

19. KRUH S PODALJŠANIM ROKOM TRAJANJA – »toast« kruh

Osnovni opis: **kruh s podaljšanim rokom trajanja - beli**

Kakovostne zahteve:	enakomerno zapečen, značilnega okusa in vonja; vse osnovne in dodatne sestavine morajo ustrezati pravilnikom; brez konzervansov
Embalaža in količina:	pakiran v folijo, primerno za živila; različnih gramatur - po potrebah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran, zaščiteno pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

20. PREPEČENEC

Osnovni opis: **prepečenec**

Kakovostne zahteve:	enakomerno zapečen, ne-zažgan, značilnega okusa, hrustljave teksture, ne pretrd, niti premehak - vsebnost vode ne sme presegati 10 %; vse osnovne in dodatne sestavine morajo ustrezati pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni
Embalaža in količina:	pakiran v folijo, primerno za živila; različne gramature - manjše pakiranje 100 - 150 g ter večji pakiranj 300- 350 g in 500 - 550 g oz. po potrebah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran, zaščiteno pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

21. GRISINI

Osnovni opis: **grisini**

Kakovostne zahteve:	izdelani iz moke in drugih mlevskih izdelkov, vode, kvasa in drugih surovin; paličasto oblikovani, enakomerno zapečeni in ne-zažgani; značilnega okusa,
---------------------	---

	hrustljave teksture, ne pretrdi in ne premehki - vsebnost vode ne sme presegati 10 %; vse osnovne in dodatne sestavine morajo ustrezati pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni
Embalaža in količina:	pakirani v folijo, primerno za živila, gramatura posameznega pakiranja približno 200 g (±10%)
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirani, zaščiteni pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

EKOLOŠKI KRUH IN PEKOVSKO PECIVO

Kruh in pekovsko pecivo morata biti iz ekološko pridelanih surovin oz. sestavin. Kruh in pekovsko pecivo mora spremljati ustrezen certifikat, s katerim je zagotovljena sledljivost in je dokazilo, da je kruh oz. pekovsko pecivo ekološko živilo in da so vse uporabljene surovine ekološkega porekla.

Pridelava ekoloških surovin, predelava, priprava in peka ekološkega kruha in pekovskega peciva ter vsi nadaljnji postopki morajo biti ustrezni in potekati ločeno od postopkov priprave neekološkega kruha in pekovskega peciva.

Imetnik lastnega ekološkega certifikata za pripravo/predelavo/peko/prodajo/distribucijo ekološkega kruha in pekovskih izdelkov, mora biti tudi ponudnik tovrstnih izdelkov.

22. BIO KRUH, BELI

Osnovni opis: **ekološki pšenični beli kruh**

Kakovostne zahteve:	narejen iz ekološke pšenične bele moke, del pšenične moke se lahko nadomesti z ekološko pridelano moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; vse osnovne in dodatne surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; aditivi in konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za beli pšenični kruh
Embalaža in količina:	cele štruce ali hlebci, ter narezane štruce, vse pakirano v foliji primerni za kruh ali nepakirano – po zahtevah naročnika; različne teže - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

23. BIO KRUH, POLBELI

Osnovni opis: **ekološki pšenični polbeli kruh z dodatkom kurkume**

Kakovostne zahteve:	narejen iz ekološke pšenične polbele moke in z dodatkom kurkume, del pšenične moke se lahko nadomesti z ekološko pridelano moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; vse osnovne in dodatne surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; aditivi in konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za polbeli pšenični kruh z dodano kurkumo
Embalaža in količina:	cele štruce ali hlebci, ter narezane štruce, vse pakirano v foliji primerni za kruh ali nepakirano – po zahtevah naročnika; različne teže - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

24. BIO KRUH, MEŠANI

Osnovni opis: **ekološki mešani kruh iz pirine in polbele moke**

ekološki mešani kruh iz črne leče in polbele moke

Kakovostne zahteve:	narejen iz ustrezne mešanice ekološko pridelanih mok, pri čemer mora vsebovati nad 20% ekološke pirine moke ali kosmičev oz. črne leče; vse osnovne in dodatne surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; aditivi in konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za ekološki mešani kruh iz pirine in polbele moke oz. črne leče in polbele moke
---------------------	---

Embalaža in količina:	cele štruce ali hlebci, ter narezane štruce, vse pakirano v foliji primerni za kruh ali nepakirano – po zahtevah naročnika; različne teže - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

25. BIO KRUH, IZ TATARSKE AJDE

Osnovni opis: **ekološki mešani kruh iz tatarske ajde**

Kakovostne zahteve:	iz ustrezne mešanice ekološko pridelanih mok, pri čemer mora vsebovati nad 20% ekološke moke iz tatarske ajde; vse osnovne in dodatne surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; aditivi in konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za mešani kruh iz tatarske ajde
Embalaža in količina:	cele štruce ali hlebci, ter narezane štruce, vse pakirano v foliji primerni za kruh ali nepakirano – po zahtevah naročnika; različne teže - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

26. BIO KRUH, PIRIN

Osnovni opis: **ekološki pirin mešani kruh**

Kakovostne zahteve:	narejen iz ustrezne mešanice ekološko pridelanih mok, pri čemer mora vsebovati nad 30% ekološke pirine moke ali kosmičev; vse osnovne in dodatne surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; aditivi in konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za pirin mešani kruh
Embalaža in količina:	cele štruce ali hlebci, ter narezane štruce, vse pakirano v foliji primerni za kruh ali nepakirano – po zahtevah naročnika; različne teže - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

27. BIO BELA ŠTRUČKA ali ŽEMLJA ali KAJZERICA ali BOMBETA

Osnovni opis: **bio pšenično belo pekovsko pecivo**

Kakovostne zahteve:	iz ekološke pšenične bele moke tipa - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; aditivi in konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za pšenično belo pekovsko pecivo
Embalaža in količina:	nepakirane in pakirane v embalaži, primerni za pekovsko pecivo; gramature bombete/štručke /žemlje/ kajzerice in količine po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirana in zaščitena pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

28. BIO ŠTRUČKA ali ŽEMLJA ali KAJZERICA ali BOMBETA IZ TATARSKE AJDE

Osnovni opis: **bio pekovsko pecivo iz tatarske ajde**

Kakovostne zahteve:	iz ustrezne mešanice ekološko pridelanih mok, pri čemer mora vsebovati nad 20% ekološke moke iz tatarske ajde; vse osnovne in dodatne surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; aditivi in konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za pekovsko pecivo iz tatarske ajde
Embalaža in količina:	nepakirane in pakirane v embalaži, primerni za pekovsko pecivo; gramature bombete/štručke /žemlje/ kajzerice in količine po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirana in zaščitena pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

29. BIO PIRINA ŠTRUČKA ali ŽEMLJA ali KAJZERICA ali BOMBETA

Osnovni opis: **bio pirino mešano pekovsko pecivo**

bio pekovsko pecivo iz polbele moke in kurkume

Kakovostne zahteve:	iz ustrezne mešanice ekološko pridelanih mok, pri čemer mora vsebovati nad 20% ekološke pirine moke ali kosmičev; vse osnovne in dodatne surovine
---------------------	---

	morajo ustrezati zahtevam pravilnika; aditivi in konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konsistenca morajo biti značilni za pirino mešano pekovsko pecivo oz. polbelo pekovsko pecivo s kurkumo
Embalaža in količina:	nepakirane in pakirane v embalaži, primerni za pekovsko pecivo; gramature štručke /žemlje/ kajzerice/bombete in količine po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirana in zaščitena pred zunanjimi vplivi (prevoz brez posebnosti)

SLAŠČICE IN DROBNO PECIVO

Slaščice so narejene iz osnovnih in dodatnih surovin ter aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja. Uporaba konzervansov, umetnih arom in barvil ni dovoljena. Biskvitno testo mora biti narejeno po »klasični« recepturi iz osnovnih surovin – svežih jajc, moke in sladkorja. Smetana, ki se uporablja, mora biti iz posnete mlečne maščobe. Izdelki, ki vsebujejo t.i. »rastlinsko smetano« niso sprejemljivi. Videz, vonj, okus in tekstura morajo biti ustrezni oziroma značilni za deklarirani izdelek. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi, ki veljajo v RS in EU.

30. TORTA

Osnovni opis: **sadne torte (razni okusi: mešano sadje, jagoda, borovnica, marelica, ananas)**
čokoladne torte (klasična čokoladna torta, torta tip »sacher«)

Kakovostne zahteve:	torte naj bodo sveže, prijetnega, značilnega okusa in vonja, primerne teksture, narejene iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin ter aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja; uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; biskvitno testo mora biti pripravljeno po klasični recepturi iz osnovnih sestavin: svežih jajc, moke in sladkorja ter kakovostnih dodatnih surovin; vsebnost kreme oz. nadeva naj bo primerna za posamezen tip torte in na osnovi smetane; sadne torte morajo vsebovati najmanj 20 % koščkov sadja (sveže, zamrznjeno ali vloženo sadje)
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in biti primerna za posamezen izdelek – cele torte v ustreznih škatlah iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice, teža po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirane in zaščitene pred zunanjimi vplivi; hramba in transport pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka (temperatura hladilnika)

31. RULADA

Osnovni opis: **rulada s sadnim nadevom in koščki sadja**
rulada s čokoladnim nadevom
rulada z mareličnim nadevom
rulada iz orehovega biskvita s kislo smetano
rulada pavlova z jagodičevjem

Kakovostne zahteve:	rulade naj bodo sveže, prijetnega okusa in vonja, primerne teksture, narejene iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin ter aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja; uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; biskvitno testo mora biti pripravljeno po klasični recepturi iz osnovnih sestavin: svežih jajc, moke in sladkorja ter kakovostnih dodatnih surovin (npr. orehov); rulada pavlova je pripravljena po klasični recepturi za pavlovo, brez moke in jajc; vsebnost kreme oz. nadeva naj bo primerna za posamezen tip rulade; rulade s sadnim nadevom morajo vsebovati najmanj 20 % koščkov sadja (sveže, zamrznjeno ali vloženo sadje)
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in biti primerna za posamezen izdelek – cele rulade v ustreznih škatlah iz valovitega kartona, obložene s

	papirjem ali folijo, primerno za slaščice ali PE porcijska embalaža za posamične rezine rulade, teže od 100 do 110 g
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirana in zaščitena pred zunanjimi vplivi; hramba in transport pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka (temperatura hladilnika)

32. REZINA IN KOCKA

Osnovni opis: **klasična kremna rezina**

kremna rezina z višnjo in čokoladnim prelivom

čokoladna rezina

sadna rezina

rezina, tip »madžarska«

rezina tip »sacher«

mango rezina

jafa rezina

rezina jagoda in pistacija

kocka kokos

kocka z jagodo

pirino pecivo s slivami

Kakovostne zahteve:	rezine in kocke morajo biti sveže, prijetnega, značilnega okusa in vonja, primerne teksture, narejene iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin (glede na deklarirano sestavo) ter aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja; uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in ohranjati kakovost izdelka - škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice ali PE porcijska embalaža, gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirane in zaščitene pred zunanjimi vplivi; hramba in transport pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka (temperatura hladilnika)

33. TIRAMISU

Osnovni opis: **tiramisu**

Kakovostne zahteve:	iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin in z dodatkom aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja, uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; vsebnost kreme, ki mora biti narejena iz svežega sira »mascarpone« naj bo minimalno 30 %; barva, vonj, okus in tekstura morajo biti značilni za tiramisu
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in ohranjati kakovost izdelka - cel tiramisu v ustreznih škatlah iz valovitega kartona, obloženih s papirjem ali folijo, primerno za slaščice ali PE porcijska embalaža za posamične koščke, gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiteno pred zunanjimi vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka (temperatura hladilnika)

34. KROGLICA

Osnovni opis: **kroglica s kokosom**

Kakovostne zahteve:	iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin in z dodatkom aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja; uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; okus in vonj morata biti prijetna, brez tujih priokusov in vonjev; biskvitno testo mora biti pripravljeno po klasični recepturi iz osnovnih sestavin: svežih jajc, moke in sladkorja; kroglice z oreščki so pripravljene iz oreškov, dateljnov, kakava in čokolade in so brez dodanega sladkorja.
---------------------	---

Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in ohranяти kakovost izdelka – ustrezne škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice ali PE porcijska embalaža za posamične kroglice, ki morajo biti tudi v papirnatem modelčku; gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirane in zaščitene pred zunanjimi vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka (temperatura hladilnika)

35. INDIJANČEK

Osnovni opis: **indijanček**

Kakovostne zahteve:	iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin in z dodatkom aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja; uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; okus in vonj morata biti prijetna, brez tujih priokusov in vonjev (po žarkem, zažganem, ipd.)
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in ohranяти kakovost izdelka – ustrezne škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice ali PE porcijska embalaža za posamične indijančke, teže 70 g
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirani in zaščiteni pred zunanjimi vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka

36. MINJON, SADNA KOŠARICA, PRINCES KROF in KOLAČEK S KREMO

Osnovni opis: **sadni minjoni, čokoladni minjoni, čokoladni minjoni z dodanimi lešniki in orehi**
sadne košarice
princes krof
kolaček s kremo tip »šamrola«

Kakovostne zahteve:	minjoni morajo biti prijetnega, značilnega okusa in vonja ter primerne teksture; izdelani morajo biti iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin ter aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja; uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; biskvitno testo mora biti pripravljeno po klasični recepturi iz osnovnih sestavin: svežih jajc, moke in sladkorja; vsebnost kreme mora biti primerna, sadni nadev mora vsebovati nad 15 % svežega, zamrznjenega ali vložnega sadja; biti morajo lepo oblikovani in dekorirani, ter posamično popolnoma obliti s prelivom oz. glazuro; sadne košarice morajo biti izdelane iz linškega testa, polnjene s sadjem in vaniljevo kremo ter lično dekorirane; princes krofi in šamrole so pripravljene iz paljenega testa, vaniljeve kreme in smetane
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in ohranяти kakovost izdelka – posamični minjoni, sadne košarice in princes krofki imajo med 20 in 40 g in so v papirnatih modelčkih ter v ustreznih škatlah iz valovitega kartona, obloženih s papirjem ali folijo, primerno za slaščice; večji princes krofi (130-150 g) in šamrole (60-80 g) so posamično pakirani v embalaži, primerni za živila
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirani in zaščiteni pred zunanjimi vplivi; hramba in transport pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka (temperatura hladilnika).

37. PITA

Osnovni opis: **pita, različni okusi oz. nadevi: jabolka, višnje, skuta, maline, jogurt, limona**

Kakovostne zahteve:	pita iz krhkega testa, narejenega iz osnovnih in dodatnih surovin; vsebnost jabolčnega nadeva nad 40 %, višnjevega nad 25%, pri ostalih pitah v skladu z recepturo; za testo je dovoljena uporaba dodatnih sestavin in aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja; uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; krhko testo za pite iz pirine moke mora vsebovati 100 % pirine moke, pri pitah z manj sladkorja(skuta, malina) se sladkor nadomesti z naravnim sladilom
---------------------	--

Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in ohranjati kakovost izdelka - škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice ali PE porcijska embalaža za posamične pite, gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirana in zaščitena pred zunanjimi vplivi, hramba in transport pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka

38. RAZNA PECIVA

Osnovni opis: **»brownie«**

»muffin« iz pire in tatarske ajde
pirina kocka s kokosom in temno čokolado
kolač z jogurtom in gozdnimi sadeži
rezina s pehtranom in skuto
kolaček tip »oreo«
skutina torta
marmorni kolač
lešnikovo pecivo
makovo pecivo

Kakovostne zahteve:	peciva so pripravljena iz osnovnih in dodatnih sestavin – različnih tipov moke, kakava, oreščkov, svežih jajc, čokolade, jogurta, sadja, skute, maka itd.; testo mora biti pripravljeno po klasični recepturi iz osnovnih sestavin, dovoljena je uporaba dodatnih sestavin in aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja; uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; pri pecivu z manj sladkorja se sladkor lahko nadomesti z naravnim sladilom
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in ohranjati kakovost izdelka - škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice ali PE porcijska embalaža za posamično pecivo, gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirana in zaščitena pred zunanjimi vplivi, hramba in transport pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka

39. GIBANICA

Osnovni opis: **gibanica tip prekmurska**

Kakovostne zahteve:	iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin, z dodatkom aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja, uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; ustrezna vsebnost nadeva, okus in vonj morata biti prijetna, brez tujih priokusov in vonjev (po žarkem, zažganem ipd.); gibanica tip prekmurska mora biti pripravljena po tradicionalni recepturi
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi - škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice ali PE porcijska embalaža za posamične kose, teže od 110 do 120 g
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirana in zaščitena pred zunanjimi vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka

40. KROF

Osnovni opis: **krof z marmelado**

krof s pirino moko in marmelado

krof s tatarsko ajdo in marmelado ali brez marmelade ali s polnilom iz malin

Kakovostne zahteve:	glede na tip pripravljen iz pšenične oz. pirine moke ter tatarske ajde, mleka, svežih jajc, maščobe, sladkorja in drugih dodatnih sestavin in aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja; krof iz pirine moke mora vsebovati najmanj 50 % pirine moke, krof iz tatarske ajde pa najmanj 30 % tatarske ajde; konzervansi niso
---------------------	---

	dovoljeni; vsebnost polnila (marmelade oz. malin) mora biti najmanj 15 % teže izdelka
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi - škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice, v katerih so krofi zloženi v enem sloju ali pa pakirani posamično v foliji, različne teže
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirani in zaščiteni pred zunanjimi vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka

41. FRANCOSKI ROGLJIČ

Osnovni opis: **francoski rogljič brez polnila**

francoski rogljič z marmelado

francoski rogljič s čokolado

francoski rogljič, polnozrnat, s semeni in brez polnila

francoski rogljič s tatarsko ajdo brez polnila ali s slivovo marmelado

mini francoski rogljič z marmelado ali čokolado - zamrznjeno

Kakovostne zahteve:	rogljiči iz osnovnih in dodatnih surovin; za testo je dovoljena uporaba dodatnih sestavin in aditivov, ki jih določa zakonodaja, uporaba konzervansov ni dovoljena; primerne teksture, prijetnega vonja in okusa, brez tujih priokusov in vonjev; če so polnjeni z marmelado ali čokolado, naj bo vsebnost polnila najmanj 15 % teže izdelka; polnozrnat rogljič mora vsebovati nad 30 % polnozrnatih moke, z dodanimi semeni (sezam in/ali sončnična semena in/ali bučna semena)
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi - ustrezne škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice, v katerih so rogljički zloženi v enem sloju ali pakirani posamično v foliji, različne teže; zamrznjeni mini rogljički pakirani v ustrezni embalaži (npr. vrečke za živila)
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka; v primeru zamrznjenih rogljičev prevoz z zamrzovalnimi vozili (hramba in skladiščenje pri temperaturah pod -18 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti)

42. POTICA

Osnovni opis: **orehova potica**

pehtranova potica - s skuto in brez skute

makova potica

Kakovostne zahteve:	iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin in z dodatkom aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja, uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena ; minimalna vsebnost polnila mora biti 50 %, v orehovem nadevu mora biti delež orehov najmanj 30 % oz. najmanj 40 % pri potici ročne izdelave; barva, tekstura in prerez morajo biti značilni za posamezen tip potice, prav tako okus in vonj, ki morata biti prijetna, brez tujih priokusov in vonjev (po žarkem, zažganem ipd.)
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi - ustrezne škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice, ali v foliji porcijsko pakirani kosi potice, različnih gramatur – po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirana in zaščitena pred zunanjimi vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka

43. BUREK

Osnovni opis: **sveži burek – mesni, sirov, piščančji**

Kakovostne zahteve:	iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin in z dodatkom aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja, uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; testo je vlečeno, lepo zavito, nadev predstavlja najmanj 40 % teže izdelka; okus in vonj morata biti prijetna, brez tujih priokusov in vonjev
---------------------	---

Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi - posamično pakiran v foliji ali drugi ustrezni embalaži za tovrstna živila; različne gramature – po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embaliran in zaščiten pred zunanjimi vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka

44. ZAVITEK

Osnovni opis: **skutni zavitek iz vlečenega testa**
skutni zavitek iz listnatega testa
jabolčni zavitek iz vlečenega testa
jabolčni zavitek iz listnatega testa
orehov zavitek
višnjev zavitek
zavitek s pirino moko in gozdnimi sadeži

Kakovostne zahteve:	zavitek iz listnatega in vlečenega testa, z nadevom iz jabolk, skute, gozdih sadežev, orehov ali višenj; prijetnega in značilnega vonja in okusa za posamezen tip zavitka, brez tujih vonjev in priokusov (po zažganem, ipd.); vsebnost nadeva mora biti najmanj 30 % teže zavitka; pri pripravi testa je dovoljena uporaba dodatnih sestavin in aditivov, ki jih določa zakonodaja, uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in ohranjati kakovost izdelka - ustrezne škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice ali porcijsko pakirani kosi zavitka v PE embalaži; gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirani in zaščiteni pred zunanjimi vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka

45. ŽEPEK

Osnovni opis: **žeppek s orehovim nadevom**
žeppek z jabolčnim nadevom

Kakovostne zahteve:	iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin in z dodatkom aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja, uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; žepki morajo biti prijetnega okusa in vonja, brez tujih priokusov in vonjev (po žarkem, zažganem ipd.) in ustrezne teksture; vsebnost orehovega oz. sadnega (jabolčnega nadeva) mora biti nad 30% teže žepka
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi in ohranjati kakovost izdelka - ustrezne škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice ali PE porcijska embalaža za žepke, teže med 110 in 120 g
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirani in zaščiteni pred zunanjimi vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka

46. ŠTRUKELJ

Osnovni opis: **štrukelj z mareličnim nadevom**
štrukelj iz tatarske ajde in pehtrana
štrukelj iz tatarske ajde, skute in malin

Kakovostne zahteve:	štruklji iz kvašenega testa, polnjeni z marelično marmelado ter štruklji iz kvašenega testa s tatarsko ajdo in pehtranom ter tatarsko ajdo, skuto in malinami; delež polnila mora biti najmanj 20 % teže izdelka; za testo je dovoljena uporaba dodatnih sestavin in aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja, uporaba konzervansov ni dovoljena
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanjimi vplivi - ustrezne škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice, v katerih so štruklji zloženi v enem sloju ali pakirani posamično v foliji ali PE porcijski embalaži, različne gramature – po zahtevah naročnika

Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirani in zaščiteni pred zunanji vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka
---------------------------	--

47. OSJE GNEZDO

Osnovni opis: **osje gnezdo z orehi**

Kakovostne zahteve:	iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin in z dodatkom aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja, uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; pecivo iz kvašenega testa, značilne zavite oblike, ustrezne teksture, polnjeno z orehovim polnilom; okus in vonj morata biti prijetna, brez tujih priokusov in vonjev (po žarkem, zažganem ipd.)
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanji vplivi - ustrezne škatle iz valovitega kartona, obložene s papirjem ali folijo, primerno za slaščice, v katerih so osja gnezda zložena v enem sloju oziroma pakirana posamično v foliji ali PE porcijski embalaži, različne gramature – po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirani in zaščiteni pred zunanji vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka.

48. SLAŠČICE V LONČKIH

Osnovni opis: **jogurtov desert z jagodo in granolo**

prosena kaša z jabolki

čokoladna krema z drobljencem

»panacotta« sadna

krema s sadjem (marelica, breskev) in piškotom

grmada v lončku

Kakovostne zahteve:	iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin in z dodatkom aditivov, ki jih dovoljuje zakonodaja, uporaba konzervansov, umetnih barvil in arom ni dovoljena; biskvitno testo mora biti pripravljeno po klasični recepturi iz osnovnih sestavin: svežih jajc, moke in sladkorja; slaščice morajo biti sveže, značilnega in prijetnega vonja in okusa glede na posamezen tip slaščice
Embalaža in količina:	embalaža mora ščititi pred zunanji vplivi in ohranjati kakovost izdelka – PVC ali PE lončki, različne gramature – po zahtevah naročnika; zloženi v ustreznih škatlah iz valovitega kartona
Hramba in prevoz izdelka:	ustrezno embalirani in zaščiteni pred zunanji vplivi; hramba in prevoz pri temperaturah, ki ohranjajo kakovost in neoporečnost izdelka

49. DROBNO SLANO PECIVO

Osnovni opis: **pecivo slano iz listnatega testa**

Kakovostne zahteve:	slano pecivo je pripravljeno iz pšenične moke, dodatnih surovin in aditivov po pravilniku, brez konzervansov; biti mora krhko, prijetnega vonja in okusa, raznih oblik; ne sme biti polomljeno ali razslojeno po plasteh;
Embalaža in količina:	izdelki morajo biti embalirani v škatlah, primernem ovojnem papirju in/ali foliji ter vrečkah, gramature po potrebah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	izdelki, pakirani v embalaži, ki ščiti pred zunanji vplivi, se hranijo v suhem in hladnem prostoru (prevoz brez posebnosti).

50. DROBNO SLADKO PECIVO – DOMAČI PIŠKOTI

Osnovni opis: **brizgani domači piškoti – smetanove palčke**

pecivo čajno – mešani domači piškoti, različna testa in polnila (vsaj 6 različnih

vrst piškotov (linško pecivo, piškoti s čokolado, breskvice, ipd.)

linški piškot z marelično marmelado

Kakovostne zahteve:	čajno pecivo je pripravljeno iz kakovostnih osnovnih in dodatnih surovin – pšenične moke, maščob, sladkorja, jajc, kakava, itd.; vsebnosti osnovnih in dodatnih sestavin ter uporabljenih aditivov morajo ustrezati zakonodaji; piškoti
---------------------	---

	ne smejo imeti ob pripravi dodanih konzervansov, ne smejo vsebovati palmine maščobe in morajo biti ročno izdelani; linški piškot mora imeti premer cca 100 mm (teža od 80 – 100 g)
Embalaža in količina:	izdelki morajo biti embalirani v škatlah, primernem ovojnem papirju in/ali foliji ter vrečkah, gramature po potrebah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	izdelki, pakirani v embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi, se hranijo v suhem in hladnem prostoru (prevoz brez posebnosti).

MLEVSKI IZDELKI, PRIPRAVLJENI IZDELKI IZ ŽIT, MEŠANICE ZA PEKOVSKKE IZDELKE IN OLUŠČENA ŽITA, KUS KUS

1. PŠENIČNA MOKA

Osnovni opis: **belá pšenična moka, tip 400 in tip 500, ostrá in mehka**

Kakovostne zahteve:	Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebuje lahko do 15 % vode, vsebnost pepela v suhi snovi je lahko do 0,45 % (tip 400) oz. od 0,46 do 0,60 % (tip 500) in kislinska stopnja do 2,5 (tip 400) oz. do 3,2 (tip 500)
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

Osnovni opis: **polnozrnata pšenična moka**

Kakovostne zahteve:	Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebnost vode, vsebnost pepela v suhi snovi in kislinska stopnja morajo ustrezati zahtevam pravilnika
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

2. AJDOVA MOKA

Osnovni opis: **ajdova moka**

Kakovostne zahteve:	Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebuje lahko do 15 % vode, vsebnost pepela v suhi snovi je lahko do 3,5 % in kislinska stopnja do 5
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

3. AJDOVA MOKA EKOLOŠKA

Osnovni opis: **ekološka ajdova moka**

Kakovostne zahteve:	Iz ekoloških surovin; značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebuje lahko do 15 % vode, vsebnost pepela v suhi snovi je lahko do 2,5 % in kislinska stopnja do 4
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži – vreče različnih gramatur, do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

Pridelava ekološke surovine, predelava, polnjenje in skladiščenje morajo biti ustrezni in potekati ločeno od neekoloških živil. Imeti mora ustrezen certifikat, s katerim se zagotavlja sledljivost in dokazuje poreklo. Na embalaži mora biti znak neodvisne organizacije, ki potrjuje pristnost ekološkega živila (npr. znak za okolje tipa I).

4. KORUZNA MOKA

Osnovni opis: **koruzna moka**

Kakovostne zahteve:	Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebuje lahko do 15 % vode kislinška stopnja je lahko največ 4
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

5. RŽENA MOKA

Osnovni opis: **ržena moka**

Kakovostne zahteve:	Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebnost vode, vsebnost pepela v suhi snovi in kislinška stopnja morajo ustrezati zahtevam pravilnika
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

6. PIRINA MOKA

Osnovni opis: **pirina moka**

Kakovostne zahteve:	Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebnost vode, vsebnost pepela v suhi snovi in kislinška stopnja morajo ustrezati zahtevam pravilnika
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

7. NAMENSKA MOKA

Osnovni opis: **namenska moka za kvašeno testo in namenska moka za krofe**

Kakovostne zahteve:	Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; po kakovosti prilagojena za posamezne namene, ustrezati mora minimalni kakovosti za mlevske izdelke po pravilniku, vsebuje lahko do 15 % vode
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

8. ZMES ZA KVAŠENO TESTO

Osnovni opis: **zmes za kvašeno testo**

Kakovostne zahteve:	Mešanica za izdelavo določenih gotovih izdelkov - iz žitnih mlevskih izdelkov ter dodatnih surovin in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika

Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)
---------------------------	---

9. PŠENIČNI ZDROB

Osnovni opis: **pšenični zdrob, tip 400**

Kakovostne zahteve:	Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebuje lahko do 15 % vode, vsebnost pepela v suhi snovi je lahko do 0,45 % in kislinska stopnja do 2,5
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti

10. INSTANT PŠENIČNI ZDROB

Osnovni opis: **instant pšenični zdrob**

Kakovostne zahteve:	Izdelan po posebnem tehnološkem postopku, s katerim je skrajšan čas priprave izdelka; vsebuje lahko do 15 % vode, druge lastnosti morajo ustrezati zahtevam, ki jih za mlevske izdelke za hitro pripravo določa pravilnik
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

11. KORUZNI ZDROB

Osnovni opis: **koruzni zdrob**

Kakovostne zahteve:	Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita, oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebuje lahko do 15 % vode, kislinska stopnja mora biti do 3 in odstotkom maščob do 3 %
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg in do 5 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

12. KORUZNI ZDROB EKOLOŠKI

Osnovni opis: **ekološki koruzni zdrob - polenta**

Kakovostne zahteve:	Iz ekoloških surovin; značilna barva, vonj in okus, brez tujega vonja in priokusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; sestava v skladu z zahtevami pravilnika
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

Pridelava ekološke surovine, predelava, polnjenje in skladiščenje morajo biti ustrezni in potekati ločeno od neekoloških živil. Imeti mora ustrezen certifikat, s katerim se zagotavlja sledljivost in dokazuje poreklo. Na embalaži mora biti znak neodvisne organizacije, ki potrjuje pristnost ekološkega živila (npr. znak za okolje tipa I).

13. INSTANT KORUZNI ZDROB

Osnovni opis: **instant koruzni zdrob – polenta**

Kakovostne zahteve:	Izdelan po posebnem tehnološkem postopku, s katerim je skrajšan čas priprave izdelka; vsebuje lahko do 15 % vode, druge lastnosti morajo ustrezati zahtevam, ki jih za mlevske izdelke za hitro pripravo določa pravilnik
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

14. AJDOVA KAŠA

Osnovni opis: **ajdova kaša in kaša iz tatarske ajde**

Kakovostne zahteve:	Dobljena z luščenjem ali drugo ustrezno obdelavo zdravih zrn; oblika, velikost, barva, vonj in okus kaše morajo biti sortno značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; vsebnost vode mora biti pod 14,5 %; pri kuhanju mora enakomerno nabrekli, obdržati obliko, ne sme se lepiti ali biti razkuhana; pri kuhanju morata biti vonj in okus značilna za kuhano ajdovo kašo oziroma kašo iz tatarske ajde, brez tujih priokusov in vonjev
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

15. PROSENA KAŠA

Osnovni opis: **proseka kaša**

Kakovostne zahteve:	Dobljena z luščenjem ali drugo ustrezno obdelavo zdravih zrn; oblika, velikost, barva, vonj in okus kaše morajo biti sortno značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; vsebnost vode mora biti pod 14,5 %; pri kuhanju mora enakomerno nabrekli, obdržati obliko, ne sme se lepiti ali razkuhati; pri kuhanju morata biti vonj in okus značilna za kuhano proseka kašo, brez tujih priokusov in vonjev
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

16. JEŠPRENJ

Osnovni opis: **ješprenj**

Kakovostne zahteve:	Dobljen z luščenjem ali drugo ustrezno obdelavo zdravih zrn; oblika, velikost, barva, vonj in okus zrn morajo biti sortno značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; pri kuhanju mora enakomerno nabrekli, obdržati obliko, ne sme se lepiti ali biti razkuhan; vonj in okus morata biti značilna za kuhan ješprenj, brez tujih priokusov in vonjev
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

17. PIRA

Osnovni opis: **pira**

Kakovostne zahteve:	Dobljena z luščenjem ali drugo ustrezno obdelavo zdravih zrn; oblika, velikost, barva, vonj in okus zrn morajo biti sortno značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; vsebnost vode mora biti pod 14,5 %; pri kuhanju mora enakomerno nabrekli, obdržati obliko, ne sme se lepiti ali razkuhati; vonj in okus morata biti značilna za kuhano piro, brez tujih priokusov in vonjev
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

18. MEŠANICA TREH ŽIT

Osnovni opis: **mešanica riža, pire in ječmena**

Kakovostne zahteve:	Oblika, velikost, barva, vonj in okus zrn morajo biti značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; pri kuhanju mora enakomerno nabrekniti, obdržati obliko, ne sme se lepiti ali biti razkuhana; vonj in okus morata biti značilna za kuhana žita – riž, piro in ječmen, brez tujih priokusov in vonjev
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

19. RIŽ

Osnovni opis: **brušen riž - tip parboiled, tip basmati, tip dolgozrnati, tip Sant Andrea, tip Arborio**

Kakovostne zahteve:	Dobljen z luščenjem ali drugo ustrezno obdelavo zdravih zrn; oblika, velikost, barva, vonj in okus riževih zrn morajo biti sortno značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; vsebnost vode mora biti pod 15 %; po obliki mora biti srednje zrnat ali dolgozrnat; pri kuhanju mora enakomerno nabrekniti, obdržati obliko, ne sme se lepiti ali biti razkuhan; vonj in okus morata biti značilna za kuhan riž, brez tujih priokusov in vonjev
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

20. RJAVI RIŽ in ČRNI RIŽ

Osnovni opis: **nebrušen rjavi riž, nebrušen črni riž**

Kakovostne zahteve:	Nebrušen riž, zdravih zrn; oblika, velikost, barva, vonj in okus riževih zrn morajo biti sortno značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; vsebnost vode mora biti pod 15 %; po obliki mora biti srednje zrnat ali dolgozrnat; pri kuhanju mora enakomerno nabrekniti, obdržati obliko, ne sme se lepiti ali biti razkuhan; vonj in okus morata biti značilna za kuhan riž, brez tujih priokusov in vonjev
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

21. MEŠANICA TREH VRST RIŽA

Osnovni opis: **mešanica rjavega, rdečega in črnega riža**

Kakovostne zahteve:	Mešanica treh integralnih vrst riža; oblika, velikost, barva, vonj in okus zrn morajo biti sortno značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; pri kuhanju mora enakomerno nabrekniti, obdržati obliko, ne sme se lepiti ali biti razkuhana; vonj in okus morata biti značilna za mešanico riža, brez tujih priokusov in vonjev
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

22. KUS KUS

Osnovni opis: **kus kus**

Kakovostne zahteve:	Izdelan iz pšeničnega zdroba durum, po ustreznem tehnološkem postopku; značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita, oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebuje lahko do 15 % vode
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

23. KVINOJA

Osnovni opis: **kvinoja**

Kakovostne zahteve:	Pripravljena po ustreznem tehnološkem postopku; značilna barva, vonj in okus za kvinojo, oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora
Embalaža in količina:	Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

24. BULGUR

Osnovni opis: **bulgur**

Kakovostne zahteve:	Izdelan iz pšeničnega zdroba durum, po ustreznem tehnološkem postopku; značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita, oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebuje lahko do 15 % vode
Embalaža in količina:	Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

25. ŽGANCİ

Osnovni opis: **instant ajdovi žganci**
instant koruzni žganci

Kakovostne zahteve:	Instant ajdov zdrob in instant koruzni zdrob za hitro pripravo jedi, kakovost izdelka v skladu z zahtevami pravilnika, vonj in okus značilna za vrsto žita, brez tujih priokusov in vonjev
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži različnih gramatur – do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

TESTENINE, MLINCI

26. NAVADNE TESTENINE

Osnovni opis: **sušene testenine različnih oblik: kitke oz. vretena, testeni riž, peresniki, špageti, bleki, široki rezanci, polžki, valvice, testenine za lazanjo, kodrasti rezanci, itd.**

Kakovostne zahteve:	Iz moke tipa durum brez dodatkov; dovoljeni le aditivi, ki jih predpisuje pravilnik; videz, okus, barva in konsistenca morajo biti značilni za vrsto izdelka; ne smejo biti polomljene ali zdrobljene; pri kuhanju morajo obdržati obliko, ne smejo se lepiti ali biti razkuhane; vonj in okus morata biti značilna za kuhane testenine, brez tujih priokusov in vonjev; vsebnost vode naj bo manjša od 13,5 %
Embalaža in količina:	Pakirane v ustrezni embalaži različnih gramatur, do 1 kg in do 5 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

27. JAJČNE TESTENINE

Osnovni opis: **sušene testenine z dodatkom jajc: ribana kaša, kitke, vretena, bleki, peresniki, školjke, veliki polži, drobni polžki, dvakrat zaviti polžki, ozki in široki rezanci, testenine za lasanje, rižek, tanki špageti, jušni jajčni fidelini, valvice, jušna zakuha – rinčice, zvezdice ipd.**

Kakovostne zahteve:	Izdelane iz moke tipa durum z dodatkom jajc (po pravilniku); dovoljeni le aditivi, ki jih predpisuje pravilnik; videz, okus, barva in konsistenca morajo biti značilni za vrsto izdelka; ne smejo biti polomljeni oz. zdrobljeni; pri kuhanju morajo obdržati obliko, ne smejo se lepiti ali biti razkuhani; vonj in okus morata biti značilna za kuhane testenine, brez tujih priokusov in vonjev; vsebnost vode naj bo manjša od 13,5 %
Embalaža in količina:	Pakirane v ustrezni embalaži različnih gramatur, do 1 kg in do 5 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

28. MLINCI

Osnovni opis: **mlinci, brez jajc
mlinci, z jajci**

Kakovostne zahteve:	Iz pšenične moke, vode, (jajc) in kuhinjske soli; značilne teksture, prijetnega in značilnega vonja in okusa, brez tujih priokusov in vonjev; brez konzervansov in le z aditivi, ki jih dovoljuje pravilnik
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži različnih gramatur, do 1 kg oz. po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti)

SVEŽE TESTO

29. VLEČENO TESTO

Osnovni opis: **sveže vlečeno testo**

Kakovostne zahteve:	Izdelano po ustreznem tehnološkem postopku iz pšenične ali druge vrste moke (polnozrnat pšenične ali pirine moke), vode in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; primerne teksture in značilnega vonja, okusa in barve;
Embalaža in količina:	Pakirano v ustrezni embalaži, gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah hladilnika; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili)

30. TESTO ZA PIZZO

Osnovni opis: **predpečeno testo za pizzo tip pinsa**

Kakovostne zahteve:	Izdelano po ustreznem tehnološkem postopku iz pšenične ali druge vrste moke, vode in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; primerne teksture in značilnega vonja, okusa (po toplotni obdelavi) in barve; oblikovano
Embalaža in količina:	Pakirano v ustrezni embalaži, gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah hladilnika; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili)

ZAMRZNJENO TESTO IN ZAMRZNJENI IZDELKI IZ TESTA

31. LISTNATO TESTO

Osnovni opis: **zamrznjeno listnato testo**

Kakovostne zahteve:	Iz moke, vode, maščobe in drugih sestavin brez dodanih vzhajalnih sredstev; z najmanj 60 % maščobe na količino moke in z aditivi, ki jih dovoljuje pravilnik; primerne teksture in značilnega vonja, okusa in barve; hitro zamrznjeno pri temperaturi pod - 35 °C
Embalaža in količina:	Pakirano v ustrezni embalaži, gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

32. CMOKI S POLNILOM

Osnovni opis: **zamrznjeni cmoki s sadnim polnilom - borovničevi, jagodni, marelični, slivovi,**

Kakovostne zahteve:	Iz krompirjevega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; brez konzervansov; vsebovati morajo minimalno 10 % polnila - sadje ali sadno polnilo; vse surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; kuhani cmoki ne smejo razpadati, biti morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja; hitro zamrznjeni pri temperaturi pod - 35 °C
Embalaža in količina:	Masa posameznega cmoka s sadnim polnilom naj bo 50 g (± 10 %), drugih 100 g (± 5 %); pakirani morajo biti v ustrezni embalaži (vreče) različnih gramatur - od 1 kg dalje
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

33. KRUHOVI CMOKI

Osnovni opis: **zamrznjeni kruhovi cmoki**

Kakovostne zahteve:	Narejeni iz kruha, maščobe, jajc, začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; cmoki morajo biti izenačeni po velikosti, obliki in teži, imeti morajo značilen, prijeten vonj in okus ter primerno teksturo; tudi po pripravi morajo obdržati obliko - ne smejo razpadati; hitro zamrznjeni pri temperaturi pod - 35 °C
Embalaža in količina:	Masa posameznega cmoka je 100 g (± 5%); pakirani v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

34. ŠTRUKLJI, ŽEPKI

Osnovni opis: **zamrznjeni štruklji v obliki žepka z različnimi polnili – z orehi, s sirom in ajdovi s skuto**

Kakovostne zahteve:	Iz vlečenega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; brez konzervansov; vsebovati morajo minimalno 20 % nadeva; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; kuhani štruklji oz. žepki morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja; hitro zamrznjeni pri temperaturi pod - 35 °C
Embalaža in količina:	Masa posameznega štruklja naj bo 100 g (± 5 %); pakirani morajo biti v ustrezni embalaži, različnih gramatur – od 1 kg dalje
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

35. BUREK

Osnovni opis: **burek, zamrznjen, različni tipi – mesni, sirov**

Kakovostne zahteve:	Iz osnovnih surovin (moka, maščoba, voda) in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; brez konzervansov; vsebovati mora minimalno 20 %
---------------------	---

	nadeva; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; burek ne sme biti premasten, imeti mora značilen, prijeten okus in vonj; hitro zamrznjen pri temperaturi pod – 35 °C
Embalaža in količina:	Pakiran mora biti v ustrezni embalaži – gramature po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Zamrznjen izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

36. KROMPIRJEVI SVALJKI

Osnovni opis: **zamrznjeni krompirjevi svaljki, različni tipi – navadni, mini**

Kakovostne zahteve:	Iz krompirjevega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; brez konzervansov; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; svaljki morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja; hitro zamrznjeni pri temperaturi pod – 35 °C
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

37. KROMPIRJEVI OCVRTKI

Osnovni opis: **zamrznjeni krompirjevi ocvrtki**

Kakovostne zahteve:	Iz krompirjevega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; brez konzervansov; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; ocvrtki morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja; hitro zamrznjeni pri temperaturi pod – 35 °C
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

38. ŽITNI POLPETI

Osnovni opis: **zamrznjeni žitni polpeti**

Kakovostne zahteve:	Zmes žitnih kosmičev (ovseni, rženi, pšenični) nad 16 %, vode, dodatnih surovin ter začimb in aditivov po pravilniku; brez konzervansov; izenačeni po obliki in velikosti; biti morajo primerno čvrste konsistence in prijetnega oz. značilnega okusa in vonja; posamično zamrznjeni
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

39. SOJINI POLPETI

Osnovni opis: **zamrznjeni sojini polpeti**

Kakovostne zahteve:	Sestavine hitro zamrznjenega izdelka morajo tvoriti homogeno maso, ki mora pri pripravi po navodilih proizvajalca ostati kompaktna; vsebovati mora min 7 % sojinih kosmičev; brez aditivov z izjemo soli; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; polpeti morajo biti izenačeni po obliki in velikosti, značilne barve, vonja in konsistence; posamično zamrznjeni
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

40. ZELENJAVNI ZREZKI

Osnovni opis: **zamrznjeni zelenjavni zrezki**

Kakovostne zahteve:	Zmes žitnih kosmičev, zelenjave, vode, začimb in aditivov po pravilniku, brez konzervansov; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; vsebnost
---------------------	---

	zelenjave naj bo nad 25%; izenačeni po obliki in velikosti; biti morajo primerno čvrste konsistence in prijetnega oz. značilnega okusa in vonja; masa posameznega zrezka je približno 100 g; posamično zamrznjeni
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

41. POLNJENE TESTENINE

Osnovni opis: **zamrznjeni ravioli/tortelini ipd. z različnimi nadevi (meso, sir, buča)**

Kakovostne zahteve:	Polnjene zamrznjene testenine, pripravljene iz osnovnih surovin in polnjene z, mesnim, sirovim in drugimi nadevi; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva mora biti nad 20%; vsebujejo lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik in so brez konzervansov; masa posameznega raviola med 20 in 25 g; biti morajo celi in nepoškodovani, značilne barve, vonja, okusa in konsistence, brez tujih priokusov in vonjev; pri kuhanju nadev ne sme uhajati oz. izstopati iz testa, prav tako se ne smejo razkuhati (ob upoštevanju časa kuhanja, ki ga navede proizvajalec)
Embalaža in količina:	Zamrznjene polnjene testenine morajo biti pakirane v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

PREDPRIPRAVLJENI ZAMRZNJENI IZDELKI

42. ŠTRUKLJI IZ VLEČENEGA TESTA

Osnovni opis: **predpripravljeni – kuhani in zamrznjeni štruklji iz vlečenega testa z različnimi nadevi (skutni, zelenjavni, orehov, pehtranov, ajdov, čokoladni, sadni ipd.)**

Kakovostne zahteve:	Hitro zamrznjen izdelek iz vlečenega testa in dodatnih sestavin; brez aditivov in konzervansov; vsebovati morajo minimalno 20 % nadeva; nadev je lahko skutni, orehov, špinačen, zelenjavni ipd. surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; štruklji morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja; predhodno skuhani, porcionirani in hitro zamrznjeni – pred uporabo jih je treba le regenerirati s paro;
Embalaža in količina:	Masa posameznega štruklja naj bo med 60 in 70 g; pakirani morajo biti v ustrezni embalaži (vrečke, karton, oviti s folijo) različnih gramatur - od 1 kg dalje
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

43. ŠTRUKLJI IZ KROMPIRJEVEGA TESTA

Osnovni opis: **predpripravljeni – kuhani in zamrznjeni štruklji iz krompirjevega testa z različnimi nadevi (različni zelenjavni, drobtine, čebula ipd.)**

Kakovostne zahteve:	Hitro zamrznjen izdelek iz krompirjevega testa in dodatnih sestavin; brez aditivov in konzervansov; vsebovati morajo minimalno 20 % nadeva; nadev je lahko iz različne zelenjave, drobtin ipd.; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; štruklji morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja; predhodno skuhani, porcionirani in hitro zamrznjeni – pred uporabo jih je treba le regenerirati s paro
Embalaža in količina:	Masa posameznega štruklja naj bo med 60 in 70 g; pakirani morajo biti v ustrezni embalaži (vrečke, karton, oviti s folijo) različnih gramatur - od 1 kg dalje

Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)
---------------------------	--

44. ŠTRUKLJI IZ AJDOVE MOKE

Osnovni opis: **predpripravljeni štruklji – kuhani in zamrznjeni ajdovi štruklji z različnimi nadevi (skuta, orehi)**

Kakovostne zahteve:	Hitro zamrznjen izdelek iz ajdove moke in dodatnih sestavin; brez aditivov in konzervansov; vsebovati morajo minimalno 20 % nadeva; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; štruklji morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja; predhodno skuhani, porcionirani in hitro zamrznjeni – pred uporabo jih je treba le regenerirati s paro
Embalaža in količina:	Masa posameznega štruklja naj bo med 60 in 70 g; pakirani morajo biti v ustrezni embalaži (vrečke, karton, oviti s folijo) različnih gramatur - od 1 kg dalje
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

45. PALAČINKE

Osnovni opis: **predpripravljena palačinka - pečena in zamrznjena, brez nadeva in z različnimi nadevi (marmelada, skuta, čokolada) carski praženec brez rozin**

Kakovostne zahteve:	Ročno izdelane iz moke (pšenične in/ali drugih mok) in dodatnih sestavin, pečene v ponvici, polnjene z nadevom ali brez nadeva ter hitro zamrznjene; vsebovati morajo min 30% nadeva in biti brez konzervansov in drugih aditivov. Izdelek mora biti značilnega, prijetnega okusa in vonja; ne sme kazati znakov odtajanja in ponovnega zamrzovanja
Embalaža in količina:	Pakirane v kartone in ovite s folijo na način, ustrezen za živila; različne gramature
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

46. ZELENJAVNI NARASTEK

Osnovni opis: **predpripravljen zmrznjen narastek iz različnih vrst zelenjave**

Kakovostne zahteve:	Predpripravljen hitro zamrznjen narastek iz različnih vrst zelenjave; min 70 % zelenjave (mešana zelenjava, bučke, brokoli, cvetača ipd.); brez konzervansov in drugih aditivov. Izdelek mora biti značilnega, prijetnega okusa in vonja; ne sme kazati znakov odtajanja in ponovnega zamrzovanja;
Embalaža in količina:	Oblikovani in pakirani morajo biti na dimenzijo pekača GN; pakiranje v kartone, ovite s folijo na način, ustrezen za živila; različne gramature
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

47. PANIRANI/OCVRTI ZELENJAVNI IZDELKI

Osnovni opis: **zamrznjena panirana cvetača
zamrznjene panirane zelenjavne palčke
ocvrtki iz brokolija**

Kakovostne zahteve:	Predpripravljeni in hitro zamrznjeni izdelki iz različnih vrst zelenjave in dodatnih sestavin; panada ne sme odstopati od izdelkov; brez konzervansov in drugih aditivov.
---------------------	---

	Izdelki morajo biti značilnega, prijetnega okusa in vonja; po toplotni obdelavi morajo obdržati strukturo oz. konzistenco; izdelki ne smejo kazati znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja;
Embalaža in količina:	Oblikovani in pakirani zelenjavni izdelki, gramature med 30 in 50 g; pakirani v ustrezno embalažo, ki izdelke ščiti pred zunanjimi vplivi
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

48. PALAČINKINA SESTAVLJANKA

Osnovni opis: **predpripravljena sestavljanka iz palačink z nadevom – zelenjavna, mesna, skutina**

Kakovostne zahteve:	Hitro zamrznjena sestavljanka iz palačink, med katerimi je nadev iz mešane zelenjave, skute ali mesa; vsebnost nadeva naj bo minimalno 30%; brez konzervansov in drugih aditivov; izdelek mora biti značilnega, prijetnega okusa in vonja; ne sme kazati znakov odtajanja in ponovnega zamrzovanja;
Embalaža in količina:	Oblikovane in pakirane morajo biti na dimenzijo pekača GN; pakiranje v kartone, ovite s folijo na način, ustrezen za živila; različne gramature
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

49. NARASTEK

Osnovni opis: **predpripravljen rižev narastek**
predpripravljen narastek iz ajde, skute in jabolk
čokoladni narastek tip »lava cake«
grmada

Kakovostne zahteve:	Predpripravljen, hitro zamrznjen narastek iz osnovnih in dodatnih sestavin; riža oz. ajde, mleka smetane, moke, rast. maščobe, skute, jabolk, čokolade, brez konzervansov in drugih aditivov; po toplotni obdelavi oziroma pripravi mora imeti značilen, prijeten okus in vonj in ustrezno konsistenco glede na deklarirani izdelek; ne sme kazati znakov odtajanja in ponovnega zamrzovanja;
Embalaža in količina:	Oblikovan in pakiran na dimenzijo pekača GN; pakiranje v kartone, ovite s folijo na način, ustrezen za živila; različne gramature
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

50. PROSENA POGAČA S SADNIM NADEVOM - s suhimi slivami, jabolki, gozdnimi sadeži

Osnovni opis: **predpripravljena zmrznjena prosena pogača s različnimi sadnimi nadevi**

Kakovostne zahteve:	Predpripravljen hitro zamrznjen izdelek iz osnovnih sestavin: prosena kaša (min 10 %), gozdni sadeži, suhe slive ali jabolka min 20 %, mleko, smetana, moka, margarina in dodatne sestavine.; brez konzervansov in drugih aditivov Izdelek mora biti značilnega, prijetnega okusa in vonja; ne sme kazati znakov odtajanja in ponovnega zamrzovanja
Embalaža in količina:	Oblikovane in pakirane morajo biti na dimenzijo pekača GN; pakiranje v kartone, ovite s folijo na način, ustrezen za živila; različne gramature
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

51. KANELONI

Osnovni opis: **zamrznjeni kaneloni z različnimi nadevi – ročno izdelani po klasični recepturi**

Kakovostne zahteve:	Pripravljeni iz osnovnih surovin in polnjeni z različnimi nadevi (šunka, sir, meso, gobe, špinata, korenje, por); vse surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva mora biti nad 20 %; vsebujejo lahko le aditive, ki
---------------------	---

	jih dovoljuje pravilnik; značilne barve, vonja, okusa in konsistence, brez tujih priokusov in vonjev; celi in nepoškodovani, nadev ne sme uhajati oz. izstopati
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži, različne gramature – po potrebah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod 18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

52. POLPETI

Osnovni opis: **predpripravljeni, zamrznjeni polpeti - cvetačni, brokolijevi, zelenjavni, sojini,**

Kakovostne zahteve:	Predpripravljeni, hitro zamrznjeni polpeti: brokoli, cvetača, sir, mešana zelenjava, puranje meso, ipd.; delež zelenjave (oz. mesa pri puranjih polpetih) min 70 % in dodatne sestavine sir, sojine beljakovine, kosmiči ipd. Brez aditivov in konzervansov. Izdelki morajo biti značilnega, prijetnega okusa in vonja; posamično zamrznjeni, brez sprijemanja;
Embalaža in količina:	Pakirani v ustrezni embalaži, različne gramature – po potrebah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

53. ŽEPKI IZ KROMPIRJEVEGA TESTA

Osnovni opis: **predpripravljeni, zamrznjeni žepki iz krompirjevega testa, polnjeni z različnimi nadevi**

Kakovostne zahteve:	Predpripravljeni, hitro zamrznjeni žepki iz krompirjevega testa z različnimi nadevi - mesom, zelenjavo, šunko in sirom, ipd.; min 25 % nadeva; brez konzervansov in drugih aditivov. Izdelki morajo biti značilnega, prijetnega okusa in vonja; posamično zamrznjeni brez sprijemanja;
Embalaža in količina:	Masa posameznega izdelka 150 g (± 10 %); pakirani morajo biti v ustrezni embalaži (vrečke, karton, ovit s folijo) različnih gramatur - od 1 kg dalje
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

54. NJOKI

Osnovni opis: **ajdovi njoki, krompirjevi valjanci in krompirjevi njoki brez nadeva in z različnimi nadevi: jurčki, špinača, skuta ipd.**

Kakovostne zahteve:	Hitro zamrznjeni njoki in valjanci, izdelani iz krompirjevega testa – ajdovi njoki in valjanci brez nadeva, ter navadni njoki z najmanj 20% nadeva; brez konzervansov in drugih aditivov. Izdelek mora biti posamično zamrznjen, brez sprijemanja; po toplotni obdelavi mora biti ustrezne konsistence, značilnega, prijetnega okusa in vonja; ne sme se razkuhati
Embalaža in količina:	Pakirani morajo biti v ustrezni embalaži (vrečke, karton, ovit s folijo) različnih gramatur - od 1 kg dalje
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

55. KRAPI

Osnovni opis: **ajdovi krapci z nadevom iz skute**

Kakovostne zahteve:	Predpripravljen in hitro zamrznjen izdelek iz testa in z nadevom; vsebnost nadeva naj bo nad 20%; lepo oblikovani, celi in nepoškodovani; po toplotni regeneraciji po navodilih proizvajalca morajo biti ustrezne teksture, prijetnega vonja in okusa; ne smejo biti razkuhani in nadev ne sme uhajati; brez konzervansov in drugih aditivov; posamično zamrznjeni brez sprijemanja
---------------------	---

Embalaža in količina:	Masa posameznega izdelka je med 50 in 70 g; pakirani morajo biti v ustrezni embalaži (vrečke, karton, ovit s folijo) različnih gramatur - od 1 kg dalje
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

56. ŽLIKROFI

Osnovni opis: **idrijski žlikrofi**

Kakovostne zahteve:	Hitro zamrznjen izdelek iz vlečenega testa in z nadevom iz krompirja, slanine in začimb; vsebnost nadeva naj bo nad 20%; lepo oblikovani, celi in nepoškodovani; ko se toplotno regenerirajo po navodilih proizvajalca ne smejo biti razkuhani in nadev ne sme uhajati, ampak morajo biti ustrezne konsistence ter prijetnega, značilnega vonja in okusa; brez konzervansov in drugih aditivov; posamično zamrznjeni, brez sprijemanja;
Embalaža in količina:	Pakirani morajo biti v ustrezni embalaži (vrečke, karton, ovit s folijo) različnih gramatur - od 1 kg dalje
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

57. ZAVITKI IN GIBANICA

Osnovni opis: **predpripravljeni – pečeni in zamrznjeni različni zavitki; jabolčni, borovničev, skutni ter z jabolki in višnjami, slivov
pečena in zamrznjena gibanica**

Kakovostne zahteve:	Hitro zamrznjen izdelek iz vlečenega testa, polnjen z različnimi polnili; brez aditivov in konzervansov; količina nadeva mora biti nad 20%, nadev ne sme uhajati iz zavitka; okus in vonj morata biti prijetna oz. značilna za posamezen tip zavitka oziroma za gibanico; izdelki ne smejo kazati znakov odtajanja in ponovnega zamrzovanja
Embalaža in količina:	Pakirani morajo biti v ustrezni embalaži (vrečke, karton, ovit s folijo) različnih gramatur – po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

58. SVEŽE TESTENINE

Osnovni opis: **sveže zamrznjeni testenine – svedri, svedri s špinačo, široki rezanci in drugi tipi**

Kakovostne zahteve:	Sveže zamrznjene testenine, pripravljene iz osnovnih surovin in dodatnih surovin; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, v primeru nadeva mora biti njegova vsebnost nadeva biti nad 20%; vsebujejo lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik in so brez konzervansov; odtajane testenine, pripravljene za zaužitje morajo biti značilne barve, vonja, okusa in konsistence, brez tujih priokusov in vonjev; pri kuhanju nadev ne sme uhajati oz. izstopati iz testa, prav tako se ne smejo razkuhati (ob upoštevanju časa kuhanja, ki ga navede proizvajalec)
Embalaža in količina:	Zamrznjene testenine morajo biti pakirane v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

59. KROMPIRJEVA MUSAKA

Osnovni opis: **predpripravljena zmrznjena krompirjeva musaka z nadevom iz mesa ali zelenjave**

Kakovostne zahteve:	Predpripravljena, hitro zamrznjena jed iz krompirja in nadeva (mesnega ali zelenjavnega – špinača, blitva, bučke, ipd.); brez konzervansov in drugih aditivov. Izdelek mora biti po toplotni obdelavi značilnega, prijetnega okusa in vonja in ustrezne konsistence, ne sme razpadati, prav tako ne sme kazati znakov odtajanja in ponovnega zamrzovanja;
Embalaža in količina:	Oblikovani in pakirani morajo biti na dimenzijo pekača GN; pakiranje v kartone, ovite s folijo na način, ustrezen za živila; različne gramature
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

60. LAZANJA

Osnovni opis: **zamrznjena lazanja z nadevom iz mesa ali zelenjave**

Kakovostne zahteve:	Hitro zamrznjena jed, pripravljena iz osnovnih surovin in dodatnih surovin, ter z nadevom iz mesa ali zelenjave (špinača, ipd.); vse surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva mora biti nad 25 %; vsebuje lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik; po toplotni obdelavi mora imeti značilno barvo, prijeten vonj, okus in konsistenco, brez tujih priokusov in vonjev
Embalaža in količina:	Pakirane v ustrezni embalaži, različne gramature – po potrebah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

61. TORTILJE

Osnovni opis: **zamrznjene tortilje z mesnim nadevom**

Kakovostne zahteve:	Pripravljene iz osnovnih in dodatnih surovin ter polnjene z mesnim nadevom (piščanec ali govedina); vse surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva mora biti nad 25 %; vsebujejo lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik; značilne barve, vonja, okusa in konsistence, brez tujih priokusov in vonjev; cele in nepoškodovane, nadev ne sme uhajati oz. izstopati
Embalaža in količina:	Pakirane v ustrezni embalaži, različne gramature – po potrebah naročnika
Hramba in prevoz izdelka:	Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s zamrzovalnimi vozili)

PRILOGA ŠT. 2: Seznam kuhinj s kontakti

Slovenska vojska – ZAHODNA REGIJA					
Zap. št.	Ref. št. za račun	Naslov	Odgovorna oseba	Telefon	
1.	441030808	Vojašnica Edvarda Peperka Leskoškova cesta 7 1260 Ljubljana	Vodja kuhinje Matjaž Jerančič Kuhinja Milena Marić	71	01 585 6339 01 585 6340
			Naročanje Nina Zupan Tori Andreja Fele	71	01 585 6341 01 585 6344
		<u>SV.kuhinja.Ljubljana.Moste@mors.si</u>	Skladišče Stanislav Hočevar Marija Bizjak Sabina Dolničar	71	01 585 6343
2.	441030809	Vojašnica Ivana Cankarja Raskovec 50 1360 Vrhnika	Vodja kuhinje Matej Volk	77	01 759 4415
			Naročanje Bojan Rebec Jaka Šuštar	77	01 759 4375 01 759 4639 Fax 01 759 4641
		<u>SV.kuhinja.Vrhnika@mors.si</u>	Skladišče Danica Granduč Jaka Šuštar	77	01 759 4416
3.	441030708	Vojašnica barona Andreja Čehovine Ljubljanska cesta 37 6230 Postojna	Vodja kuhinje Saša Kervina	74	05 728 1025
			Naročanje Marko Florjančič Miroslav Jenuš	74	05 728 1425 05 728 1295 Fax 05 728 1311
		<u>SV.kuhinja.Postojna@mors.si</u>	Skladišče Nataša Volk		
4.	441030408	Vojašnica Janka Premrla Vojka Beblerjeva ulica 28 5271 Vipava	Vodja kuhinje Darinka Koren	74	05 365 3117 05 365 3115 05 365 3114
			Naročanje Mojca Marc Darinka Koren Barbara Čelhar	74	05 365 3114 Fax 05 366 5017
		<u>SV.kuhinja.Vipava@mors.si</u>	Skladišče Karla Marušič	74	05 365 3114
5.	441030608	Vojašnica Petra Petriča Bleiweisova cesta 32 4000 Kranj	Vodja kuhinje Matej Bregant	75	04 290 1065
			Naročanje Mihaela Štendler Miha Beguš	75	04 290 1064 Fax 04 290 1062
		<u>SV.kuhinja.Kranj@mors.si</u>	Skladišče Iris Hervol	75	04 290 1066

Slovenska vojska – ZAHODNA REGIJA					
Zap. št.	Ref. št. za račun	Naslov	Odgovorna oseba	Telefon	
6.	441030609	Vojašnica Boštjana Kekca Bohinjska Bela 150 4263 Bohinjska Bela <u>SV.kuhinja.Bohinjska.Bela@mors.si</u>	Vodja kuhinje Benjamin Hafnar	75	04 576 3065
			Naročanje Simona Žerjav	75	04 576 3161 Fax 04 572 0201
			Skladišče Robert Struna	75	04 576 3161
7.	441030609	Vojaški objekt Rudolfa Badjura Srednja vas v Bohinju 165 4247 Zgornje Gorje <u>SV.kuhinja.Pokljuka@mors.si</u>	Vodja kuhinje Robert Pavlin	75	04-596-5149
			Naročanje Jelka Zupan	75	04-596-5139 Fax 04 531 2462 04 531 5149
			Skladišče Branka Šolar	75	04 596 5149
8.	441030811	Vojaški objekt Kočevska Reka – lokacija Škrilj-Zdihovo, Škrilj 1 1338 Kočevska Reka	Vodja kuhinje Anže Antolin	71	01 895 6818
			Naročanje Mateja Mihelič	71	01 895 6818

Slovenska vojska – VZHODNA REGIJA					
Zap. št.	Ref. št. za račun	Naslov	Odgovorna oseba	Telefon	
9.	441030501	Vojašnica Franca Uršiča Straška cesta 26 8000 Novo mesto <u>SV.kuhinja.Novo.Mesto@mors.si</u>	Vodja kuhinje Mitja Švigelj	73	07 331 1316 07 331 1320
			Naročanje Đurđica Vide Janez Dragovan	73	07 331 1322 Fax 07 331 1309
			Skladišče Tomaž Jerele	73	07 331 1323
10.	4410201	Vojašnica Jerneja Molana Cerklje ob Krki 42 8264 Cerklje ob Krki <u>SV.kuhinja.Cerklje.ob.Krki@mors.si</u>	Vodja kuhinje Mirnes Kamberić	73	07 495 3476 07 495 3483
			Naročanje Damjan Žibert Marjetka Jerman Marija Požun	73	07 495 3394 07 495 3303
			Skladišče Vanja Jakovin Petan	73	07 495 3462

Slovenska vojska – VZHODNA REGIJA					
Zap. št.	Ref. št. za račun	Naslov	Odgovorna oseba	Telefon	
11.	441030208	Vojašnica Franca Rozmana Staneta Mariborska cesta 29 3000 Celje	Vodja kuhinje Miha Adamlje	72	03 544 4316 03 544 4379
			Naročanje Tomaž Zavolovšek Bogdan Dokmanovič	72	03 544 4370 Fax 03 544 45 15
		<u>SV.kuhinja.Celje@mors.si</u>	Skladišče Anton Fenrih Franc Golenač	72	03 544 4316
12.	441030909	Vojašnica Vincenca Repnika Ljubljanska cesta 22 2310 Slovenska Bistrica	Vodja kuhinje Branka Petrovič	72	02 805 3086
			Naročanje Marjetka Kozar Igor Zimet	72	02 805 3151 02 805 3087 Fax 02 805 3098
		<u>SV.kuhinja.Slovenska.Bistrica@mors.si</u>	Skladišče Tomaž Slatinek Karolina Hedžet	72	02 805 3087
13.	441030908	Vojašnica Generala Maistra Ramovševa ulica 2 2000 Maribor	Vodja kuhinje Lidija Zebec	72	02 449 1410 02 449 1409
			Naročanje Tatjana Baler Janez Majcen	72	02 449 1410 Fax 02 449 1402
		<u>SV.kuhinja.Maribor@mors.si</u>	Skladišče Marjanca Sitar Ivan Bohar	72	02 449 1263
14.	441030307	Vojašnica Murska Sobota Kopališka ulica 4 9000 Murska Sobota	Vodja kuhinje Roman Škafar	72	02 531 3449
			Naročanje Simona Alač	72	02 531 3448 Fax 02 532 1956
		<u>SV.kuhinja.Murska.Sobota@mors.si</u>	Skladišče Igor Senčar	72	02 531 3412

Ministrstvo za obrambo Republike Slovenije – ZAHODNA REGIJA				
Zap. št.	Ref. št. za račun	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
16.	22	MORS URSZR Izobraževalni center za zaščito in reševanje Zabrv 12 1292 Ig	Vodja kuhinje Martina Jakič	01 4796 424
		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 okvirnega sporazuma/naročilnice:	
Številka okvirnega sporazuma/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, okvirnega sporazuma, 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.