



Цона Кенедија бр. 6, 38220 Косовска Митровица
Тел. 028 425 508; Факс 028 425 511 e-mail scp.nabavke@gmail.com
ПИБ: 101465620; Матични бр. 09019103; Текући рачун 840-512667-62

Студентски центар „ПРИШТИНА“

Број: 01-44/2019

Датум: 22.10.2019. год.

КОСОВСКА МИТРОВИЦА

КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА

за јавну набавку добара - Животне намирнице, остали прехранбени производи

**ОТВОРЕНИ ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ СЕ СПРОВОДИ
РАДИ ЗАКЉУЧЕЊА ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА БРОЈ ЈН 1-Н 03/2019**

- Позив за подношење понуда и Конкурсна документација објављени на порталу јавних набавки и интернет адреси Наручиоца: 22.10.2019. године
- Рок за подношење понуда: 21.11.2019. године у 10.00 часова
- Јавно отварање понуда: 21.11.2019. године у 10.00 часова

Косовска Митровица,
Октобар, 2019. године

На основу чл. 32. и 61. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС” бр. 124/2012, 14/2015 и 68/15 у даљем тексту: Закон), чл. 2. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова („Сл. гласник РС” бр. 86/2015), Одлуке о покретању поступка јавне набавке број 01-40/2019 од 16.10.2019. године и Решења о образовању комисије за јавну набавку 01-41/2019 од 16.10.2019. припремљена је:

КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА
за јавну набавку добара - Животне намирнице, остали прехрамбени производи
ОТВОРЕНИ ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ СЕ СПРОВОДИ
РАДИ ЗАКЉУЧЕЊА ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА Број ЈН 1-Н 03/2019

Конкурсна документација садржи:

I ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ	3
II ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ	4
III ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА	5
IV УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. и 76 ЗАКОНА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА	136
V УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ	216
VI ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ	225
VII ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ	297
VIII МОДЕЛ ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА	330
IX МОДЕЛ УГОВОРА	336
X ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ	339
XI ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ	340
XII МЕНИЧНО ОВЛАШЋЕЊЕ	341
XIII ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ПРИХВАТАЊУ УСЛОВА ИЗ ЈАВНОГ ПОЗИВА И КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ	342
XIV ОВЛАШЋЕЊЕ ПРЕДСТАВНИКА ПОНУЂАЧА	343

I ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ

1. Подаци о наручиоцу

- Студентски центар „Приштина“ – Косовска Митровица
- Цона Кенедија бр. 6 38220 Косовска Митровица
- ПИБ: 101465620
- Матични бр: 09019103
- Интернет страница: scp.org.rs
- E mail: scp.nabavke@gmail.com

2. Врста поступка јавне набавке

Предметна јавна набавка се спроводи у отвореном поступку, у циљу закључења оквирног споразума у складу са Законом и подзаконским актима којима се уређују јавне набавке.

3. Предмет јавне набавке

Набавка добара - Животне намирнице, остали прехранбени производи, обликоване у више посебних истоврсних целина (партија) од I до XVIII за потребе Наручиоца Студентски центар „Приштина „ – Косовска Митровица

4. Циљ поступка

Поступак јавне набавке се спроводи ради закључења оквирног споразума са једним понуђачем за сваку партију посебно, на период важења до 2 (две) године.

5. Напомена уколико је у питању резервисана јавна набавка:

Није у питању резервисана јавна набавка

6. Напомена уколико се спроводи електронска лицитација:

Не спроводи се електронска лицитација

7. Контакт (лице или служба):

Служба набавке

E - маил адреса: scp.nabavke@gmail.com

Тел.фах: 028 425 511

8. Рок у којем ће наручилац донети одлуку о закључењу оквирног споразума:

Одлуку о закључењу оквирног споразума наручилац ће донети у року од 25 (двадесетпет) дана од дана јавног отварања понуда.

II ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ

1. Опис предмета јавне набавке

Предмет јавне набавке - Животне намирнице, остали прехранбени производи, обликоване у више посебних истоврсних целина (партија) од I до XVIII, број ЈН 1-Н 03/2019

2. Опис партије

	Назив партије	Назив и ознака из општег речника
Партија I	Хлеб и пекарски производи	15811100 - Хлеб
Партија II	Смрзнута лисната теста	15811300 - Кроасани 15812120 - Пите
Партија III	Свеже воће и поврће	15300000 - Воће и поврће и сродни производи
Партија IV	Конзервирано воће и поврће	15331400 - Конзервисано поврће или поврће у конзерви
Партија V	Разни прехранбени производи	15800000 - Животне намирнице, остали прехранбени производи
Партија VI	Млеко и млечни производи	15500000 - Млечни производи
Партија VII	Свеже месо	151110000 - Месо
Партија VIII	Прерађевине од меса	15131700 - Месне прерађевине
Партија IX	Конзервиране месне прерађевине	15131000 - Конзервисано месо и месне прерађевине
Партија X	Смрзнута риба и рибли филети	15220000 - Смрзнута риба, рибли филети и остало рибли месо
Партија XI	Свежа кокошија јаја	03142500 - Јаја
Партија XII	Смрзнуто воће и поврће	15331170 - Смрзнуто поврће
Партија XIII	Посластичарски производи	15812200 - Колачи
Партија XIV	Хлеб и пекарски производи за потребе Студентског ресторана ау Блацу	15811100 - Хлеб
Партија XV	Млеко и млечни производи за потребе Студентског ресторана ау Блацу	15500000 - Млечни производи
Партија XVI	Прехранбене намирнице широке потрошње за потребе Студентског ресторана у Блацу	15800000 - Животне намирнице, остали прехранбени производи
Партија XVII	Месо и месне прерађевине за потребе Студентског ресторана у Блацу	151110000 – Месо 15131700 - Месне прерађевине
Партија XVIII	Свеже воће и поврће за потребе Студентског ресторана ау Блацу	15300000 - Воће и поврће и сродни производи

Предметна јавна набавка је на период од једне године.

3. Наручилац закључује оквирни споразум са једним понуђачем за сваку партију посебно, на период важења до 2 (две) године.

**III ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА,
НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА**

Партија I – Хлеб и пекарски производи

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Кифла полумесец	ком.	2,000
2.	Коре за питу	кг.	100
3.	Пица шкољка	ком.	3,000
4.	Крофна са кремом	ком.	2,000
5.	Крофна са џемом	ком.	2,000
6.	Лепиња	ком.	2,000
7.	Погачица Хамбургер	ком.	3,000
8.	Презле	кг.	500
9.	Пројица	ком.	2000
10.	Ражани хлеб	ком.	500
11.	Сендвич кифла	ком.	1,000
12.	Хлеб	ком.	95,000

Назив производа:	Кифла
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Полумесец 150 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварињу.
Критеријуми за одобравање производа	Кифла, брашно Т-500, 1% масноће, 0,04 % адитива, векна полумесец 0,5 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Коре за питу и гибаницу
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 1 кг.

Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Коре за питу и гибаницу, мах. влажност 25%, 2 коре 130 гр. ручна израда. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету жита,млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	Даља прерада(термичка обрада).

Назив производа:	Кроасан пица
Врста и нето количина оригиналног паковања:	200 гр. + 5%, пвц кеса
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу
Критеријуми за одобравање производа	Кроасан пица ((брашно тип 400/500) пекарски производ који је пуњен сланом масом за пуњење. Пуњено пециво мора да садржи најмање 15% масе за пуњење, обрачунато на готов производ са 35% воде)). Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита,млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи(ПВЦ вреће) у расхладним уређајима до поделе. Наменско возило са термокингом.

Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању .

Назив производа:	Крофна са кремом и џемом
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Крофна 75 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Крофна од брашна Т-400, тежине 75 гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Лепиња
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лепиња 150 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лепиња од брашна Т-400, тежине 150 гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Погачица Хамбургер
Врста и нето количина	Округлог облика 150 гр. Паковане у ПВЦ фолију

оригиналног паковања:	
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Погачица од брашна Т-400, тежине 150 гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Сендвич кифла
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Кифла 150 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лепиња од брашна Т-400, тежине 150 гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Пројнице
Врста и нето количина оригиналног паковања:	60 гр. Паковане у ПВЦ фолију
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.

Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пројица, кукурузно брашно, пшенично брашно, јаја, сир крављи, уље, јогурт, кисела вода. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Презле (хлебне мрвице)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Натрон врећа 25/1 кг., појединачно паковање ПВЦ кеса 0,5-1 кг..
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Презла, паковање ПВЦ кеса 0,5-1 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и чување према упусту произвођача.
Планирана употреба	Даља прерада (термичка обрада).

Назив производа:	Ражани хлеб
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Векна 0,4 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Векна 0,4 кг. умешена од мешавине пшеничног брашна Т-850, ражаног, јечменог, овсеног, хељдиног, сојиног и кукурузног брашна.

	Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Хлеб
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Векна 0,5 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Хлеб, брашно Т-500, 1% масноће, 0,2 % адитива, векна 0,5 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Партија II - Смрзнута лисната теста

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Бурек са месом	ком.	4,000
2.	Бурек са сиром	ком.	9,000
3.	Бурек са спанаћем	ком.	2,000
4.	Бурек са шампињонима	ком.	2,000
5.	Жу-Жу	ком.	2,000
6.	Кроасан са виршлом	ком.	2,000
7.	Кроасан са вишњом	ком.	4,500
8.	Кроасан са кремом	ком.	4,000
9.	Кроасан са сиром	ком.	1,000
10.	Кроасан са сув. вратом	ком.	1,000
11.	Кроасан са шунком	ком.	1,000
12.	Пита завијача са месом 1кг.	ком.	1,800
13.	Пита завијача са сиром 1кг.	ком.	1,800
14.	Пита завијача са шампињонима 1 кг.	ком.	1,800
15.	Празна паштетица	ком.	1,800

Назив производа:	Бурек са месом
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Тежине 300 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Бурек са месом, 1 кг., брашно Т-500, месо 0,2 кг., маст 0,2 кг., лук 2% Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт у оригиналној амбалажи(плехови спаковани у касетама за транспорт). Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан.

Назив производа:	Бурек са сиром
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Тежине 300 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.

Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Бурек са сиром, 1 кг., брашно Т-500, сир 0,25 кг., маст 0,2 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт у оригиналној амбалажи(плехови спаковани у касетама за транспорт). Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан.

Назив производа:	Бурек са спанаћем
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Тежине 300 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пита са шампињонима, 1 кг., брашно Т-500, спанаћ 0,2 кг. маст 0,2 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт у оригиналној амбалажи(плехови спаковани у касетама за транспорт). Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан.

Назив производа:	Бурек са шампињонима
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Тежине 300 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пита са шампињонима, 1 кг., брашно Т-500, шампињони 0,2 кг. маст 0,2 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету.

	Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт у оригиналној амбалажи(плехови спаковани у касетама за транспорт). Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан.

Назив производа:	Кроасан са сиром, Кроасан са шунком, Кроасан са виршлом, Кроасан са сув. Вратом, Кроасан пица, Кроасан са кремом, Кроасан са вишњом, Празна паштетица, Жу-Жу
Врста и нето количина оригиналног паковања:	100 гр. + 5%, пвц кеса
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу
Критеријуми за одобравање производа	Брзо смрзнуто квасно лиснато тесто 100 гр. +5%, брашно Т-400 Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи(ПВЦ вреће) у расхладним уређајима на Т° -18°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Пита завијача са сиром - смрзнута
Врста и нето количина оригиналног паковања:	1 кг. + 5%, пвц кеса
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу
Критеријуми за одобравање производа	Пита са сиром, 1 кг., брашно Т-500, сир 0,2 кг., маст 0,2 кг., Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету.

	Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи (ПВЦ вреће) у расхладним уређајима на Т° -18°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Пита завијача са месом - смрзнута
Врста и нето количина оригиналног паковања:	1 кг. + 5%, пвц кеса
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу
Критеријуми за одобравање производа	Питаса месом, 1 кг., брашно Т-500, месо 0,2 кг., маст 0,2 кг., лук 2% Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи (ПВЦ вреће) у расхладним уређајима на Т° -18°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Пита завијача са шампињонима - смрзнута
Врста и нето количина оригиналног паковања:	1 кг. + 5%, пвц кеса
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране

	овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварињу
Критеријуми за одобравање производа	Пита са шампињонима, 1 кг., брашно Т-500, шампињони 0,2 кг., маст 0,2 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи (ПВЦ вреће) у расхладним уређајима на T° -18°C. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Партија III - Свеже воће и поврће

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Банана	кг.	8,000
2.	Бресква	кг.	2,000
3.	Грожђе	кг.	1,000
4.	Јабука	кг.	16,000
5.	Крушка	кг.	1,000
6.	Лимун	кг.	300
7.	Лубеница	кг.	1,000
8.	Мандарина	кг.	1,000
9.	Нектарина	кг.	1,000
10.	Поморанца	кг.	8,000
11.	Краставац	кг.	10,000
12.	Кромпир	кг.	35,000
13.	Кромпир млади	кг.	1,000
14.	Купус	кг.	25,000
15.	Лук бели	кг.	60
16.	Лук црни	кг.	10,000
17.	Паприка	кг.	1,000
18.	Паприка бабура	кг.	2,500
19.	Парадајз црвени	кг.	6,000
20.	Пасуљ	кг.	7,000
21.	Пашканат	кг.	100
22.	Першун везица	ком.	1,000
23.	Першун суви	кг.	50
24.	Салата зелена везица	ком.	500
25.	Тиквице	кг.	500
26.	Целер	кг.	100
27.	Шампињон свежи	кг.	300
28.	Шаргарепа	кг.	8,000

Назив производа:	Банана
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија воће у пвц фолији.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прва класа, маса појединог плода не сме бити мања од 80 гр. на кори не сме бити пукотина. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница

Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Бресква, Нектарина, Мандарина
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија или летварица,
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Бресква прва класа, пречник 47-55 mm, тежина 200 гр. ±10%, Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Грожђе
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија, пластична или дрвена гајбица
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Грожђе прва класа, Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Јабuka
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија, пластична или дрвена гајбица
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске	Производ подложен микробиолошком кварењу.

карактеристике	
Критеријуми за одобравање производа	Јабука прва класа, пречник 55-60 mm, тежина 200 г ±10%, Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Крушка
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија, пластична или дрвена гајбица
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Крушка прва класа, пречник 55-60 mm, тежина 200 г ±10%, Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Лимун
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија, пластична или дрвена гајбица
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лимун боја коре жута са мин 25 % сока у односу на масу плода. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Лубеница
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија, пластична или дрвена гајбица или врећа
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа ,поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лубеница прва класа . Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Поморанца
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија или летварица, 200 гр. ком.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа ,поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Поморанца прва класа, пречник 73-84 mm, тежина 200 гр. ±10%, Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Краставац свеж
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија или летварица.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа ,поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Краставац, I класа, плодови сочни, чврсти, прави, уједначени, глатки, неоштећени, без шупљине и горчине, са петљом дужине

	1cm. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању за даљу прераду у салату

Назив производа:	Кромпир
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Мрежаста врећа 25-35кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кромпир 1. класе, за округле сорте пречник кртоле мора бити 35 mm, а за дугуласте 30 mm. Физиолошки зрео, цео, тврд, нормално развијен, приближно уједначеног облика и величине, без клица. Покожица карактеристичне боје за сорту без већих оштећења и без страних мириса. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Кромпир малди
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Мрежасте вреће или одговарајуће дрвене летварице
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	До 20-ог маја пречник кртоле минимум 28 мм, од 20-ог маја 30-35 мм. Млади кромпир прве класе. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Купус-свеж
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Мрежасте вреће, картонска амбалажа од 15-25кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Купус прве класе, главице треба да буду добро развијене, уједначене по крупноћи, боји и корен одсеченим до основе, главице, збијене, целе и чврсте. Микробиолошки захтеви према правилнику микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом и за салату у свежем стању

Назив производа:	Лук црни
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Јутане мрежасте вреће до 15-25 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лук црни I класе зреле главице, једре, целе, непроклијале, уједначене по облику у величини и боји, са танком овојном љуском, са пречником мин. 40 mm. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, исецкан у свежем стању

Назив производа:	Лук бели
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Дрвена летварица, картонска кутија, јутане мрежасте вреће до 10 кг
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лук бели 1. класе, главице зреле, суве са овојном љуском, непроклијале, непромењене, непромрзле, уједначене по облику и

	величини, боји. Пречник главице најмане 30 mm. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Паприка бабура
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Мрежасте вреће, летварице, картонске кутије. 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I класа, 15-20 ком. у килограму, уједначена, слатка, неоштећена бабура. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у магацину одигнуто од пода на палетама на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Паприка свежа
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Мрежасте вреће, летварице, картонске кутије. 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I класа, 15-20 ком. у килограму, уједначена, слатка, неоштећена. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у магацину одигнуто од пода на палетама на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Парадајз црвени
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Летварице, картонске кутије.
Прописи који се односе на	Према Закону и Правилницима под редним бројем:

квалитет и безбедност производа:	- 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I класа, пречник плодова од 60 -70 mm, уједначени, неоштећени. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у магацину , на температури до 25 степени 1 дан.
Планирана употреба	За даљу термичку прераду и свежем стању у салату.

Назив производа:	Пасуљ
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Јутане вреће 25-50 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пасуљ крупно,средње и ситно зрно I класа. Зрна уједначене величине и облика,исте бербе, исте сорте. Несме бити мешања сорти. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа,поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 90 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Пашканат
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија, дрвена летварица и пластична гајба–холндези,тежина10-15 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пашканат I класе, листови нежни ,чврсте и крте главице, развијене, уједначене по облику, боји са затвореним листовима, корен мора бити одрезан. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету о воћу,поврћу и гљива.

Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 1. дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Першун везица
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Одговарајућа картонска кутија.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лист здрав, свеж, дршка мах. 5cm. од последне рачве листа. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о калитету о воћу, поврћу и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Першун суви
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Одговарајућа картонска кутија.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лист здрав, сув. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о калитету о воћу, поврћу и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Зелена салата (главичаста салата)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Дрвена летварица, картонска кутија, 4-5кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за	Зелена салата 1класе, листови нежни, чврсте и крте главиче,

одобравање производа	развијене, уједначене по облику, боји са затвореним листовима, корен мора бити одрезан тако да није дужи од 1cm.Тежина галвица од150-200гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о калитету о воћу,поврћу и гљива.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 1. дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Тиквице
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Дрвене летварице, одговарајућа картонска амбалажа
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Морају бити младе, прве класе, правилно развијене, са глатком, нежном кором, уједначене по облику, величини и боји, дужине 20cm. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету, Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Целер
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Дрвене летварице, одговарајућа картонска амбалажа
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прве класе,корен мора бити цео, чврст, сочан без шупљина, без чврстих целулозних влакана, без рачви уједначен по облику и боји, али мора бити одсечен до корена. Пречник 8-10cm. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о калитету о воћу,поврћу и гљива.

Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 1. дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Шаргарепа
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Дрвена амбалажа, летварице, мрежасте вреће.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прва класа, дужине до 8 cm, правилног облика без напрелина. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 7 дана

Назив производа:	Шампињон свежи
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија, дрвене летварице, пластичне гајбице
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прва класа, морају бити целе са компактним ткивом, без делића земље, гранчица, уједначене по облику и величини. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана

Партија IV – Конзервирано воће и поврће

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Боранија	ком.	200
2.	Грашак	ком.	1,000
3.	Ђувеч	ком.	400
4.	Краставац	ком.	1,200
5.	Мешана салата	ком.	500
6.	Паприка	ком.	1,200
7.	Парадајз пире	ком.	300
8.	Цвекла	ком.	1,500
9.	Пастеризовани шампињон	ком.	1,000

Назив производа:	Боранија у лименци – стерилисана
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I квалитета, да плодови односно делови плодова имају конзистенцију која одговара врсти поврћа, да плодови нису раскувани ни сувише тврди. Да има бистар до слабо опалесцентан налив у количини да прекрије плод. Лименка неопштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Грашак у лименци – стерилисани
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске	Производ није подложен микробиолошком кварењу.

карактеристике	
Критеријуми за одобравање производа	I квалитета, да плодови односно делови плодова имају конзистенцију која одговара врсти поврћа, да плодови нису раскувани ни сувише тврди. Да има бистар до слабо опалесцентан налив у количини да прекрије плод. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Ћувеч у лименци – стерилисани
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I квалитета, да плодови односно делови плодова имају конзистенцију која одговара врсти поврћа, да плодови нису раскувани ни сувише тврди. Да има бистар до слабо опалесцентан налив у количини да прекрије плод. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Краставац у лименци - пастеризован
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.

Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; укус и мирис карактеристичан за краставац, плодови да су уједначени, да нису нагњечени, да је бистри до благ опласцентан раствор унутар конзерве, код сеченог краставца исечени делови уједначени. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду, за салату.

Назив производа:	Мешана салата - пастеризована
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; плодови да су уједначени, да нису нагњечени, да је налив бистар до благо опласцентан у количини да одржи квалитет. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу за салату.

Назив производа:	Паприка филети - пастеризована
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; плодови да су уједначени, да нису нагњечени, да је раствор бистар до благо опласцентан унутар

	конзерве.Лименка неоштећена,без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа ,печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу у салату.

Назив производа:	Парадајз пире у лименци
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4100 – 4400 гр. херметички затворена
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Да има природну црвену боју,зрелог црвеног парадајза,која може имати жућкасту нијансу,с тим да не прелази у мрку,да има пријата специфичан мирис и укус,да није преврео у стању врења,нити са знаком загорелости,да има 28-30% суве материје. Лименка неоштећена,без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа ,печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Пастеризовани карфиол
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; плодови да су уједначени , да нису нагњечени, да је раствор бистар до благо опласцентан унутар конзерве.Лименка неоштећена,без трагова корозије, ерметички

	затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу у салату.

Назив производа:	Цвекла у лименци –пастеризована
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; плодови да су уједначени, да нису нагњечени, да је налив бистар до блаог опласцентан у количини да одржи квалитет. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу за салату.

Назив производа:	Пастеризовани шампињон
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка или стаклена амбалажа 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; плодови да су уједначени, да нису нагњечени, да је налив бистар до блаог опласцентан у количини да одржи квалитет. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена или стаклена амбалажа. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.

	Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Партија V - Разни прехранбени производи

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Алева паприка	кг.	200
2.	Бибер млевени	кг.	50
3.	Бибер у зрну	кг.	3
4.	Брашно Т - 400	кг.	500
5.	Брашно Т - 500	кг.	3,000
6.	Винобран	кг.	5
7.	Гриз	кг.	150
8.	Есенција	ком.	50
9.	Зачин за јело	кг.	1,200
10.	Јестиво уље	лит.	18,000
11.	Јестиво уље /палмино/	лит.	500
12.	Какао крем	кг.	400
13.	Какао крем 50 гр.	ком.	12,000
14.	Какао у праху	кг.	20
15.	Кечап	кг.	500
16.	Конзерванс	кг.	10
17.	Кромпир пире	кг.	3,000
18.	Кукурузно брашно	кг.	200
19.	Ловоров лист	ком.	600
21.	Мајонез	кг.	500
20.	Макарона са јајима	кг.	1,500
22.	Маргарин	кг.	700
23.	Маргарин 25 гр.	ком.	7,000
24.	Мармелада	кг.	700
25.	Мармелада	ком.	8,000
26.	Мед	кг.	500
27.	Мед	ком.	8,000
28.	Млевени кекс	кг.	100
29.	Оригано	ком.	600
30.	Палента	кг.	500
31.	Пиринач	кг.	5,000
32.	Прашак за пециво	ком.	2,000
33.	Пудинг	кг.	800
34.	Сенф	кг.	100
35.	Сирће	лит.	2,000
36.	Со крупна	кг.	500
37.	Со кухињска	кг.	2,500
38.	Сода бикарбона	кг.	50
39.	Соја љуспице	кг.	500
40.	Соја одресци	кг.	500
41.	Сок	ком.	55,000
42.	Суви квасац	кг.	100
43.	Тортице	ком.	6,000
44.	Тузана паприка	кг.	80
45.	Фида са јајима	кг.	1,000
46.	Чај	кутија	1,200

47.	Чоколада за кување	кг.	200
48.	Чоколадице	ком.	30,000
49.	Шећер	кг.	3,500
50.	Шећер у праху	кг.	30
51.	Шпагети	кг.	1,000

Назив производа:	Алева паприка (млевена зачинска паприка-слатка)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У транспортној кутији 1/1, пластична фолија херметички затворена
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Алева слатка млевена карактеристично црвене, цврсно наранцасте боје мирис пријатан и карактеристичан, без страних мириса, у пластичној фолији, оригинално пакпање, херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Бибер црни млевени
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластична фолија херметички затворена 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 11.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Бибер црни млевени у пластичној фолији, херметички затворена. Садржи мин. 4,5% пиперина. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету зачина и екстракта зачина и мешавине зачина. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом и у свежем стању као

	додатак јелима.
Назив производа:	Бибер црни у зрну
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластична фолија херметички затворена 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 11.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа, једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Бибер црни у зрну пластичној фолији, херметички затворена. Садржи мин. 4,5% пиперина. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету зачина и екстракта зачина и мешавине зачина. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом и у свежем стању као додатак јелима.

Назив производа:	Брашно пшенично Т - 400
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Џак 25 кг. или 50 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Обавезна потврда о здравственој исправности производа приликом сваке испоруке.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Меко брашно тип 400. Вреће од 25 кг. или 50 кг. неоштећене. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	У производњи хране, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Брашно пшенично Т - 500
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Џак 25 кг. или 50 кг.
Прописи који се односе на	Према Закону и Правилницима под редним бројем:

квалитет и безбедност производа:	- 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Обавезна потврда о здравственој исправности производа приликом сваке испоруке.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Меко брашно тип 500. Вреће од 25 кг. или 50 кг. неоштећене. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	У производњи хране, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Зачин за јело (додатак јелима са поврћем)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластично паковање 1/1, херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 12.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сушено поврће мин. 8%, Со мах. 60%, Натријум глутамин мах. 33%. Оригинално паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету супа, сосова, додатака јелима и сродних производа. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом као додатак јелима.

Назив производа:	Винобран
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластично паковање 1/1, херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 12.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за	Оригинално паковање херметички затворено. Микробиолошки

одобравање производа	захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету супа, сосова, додатака јелима и сродних производа. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду

Назив производа:	Гриз пшенични
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Папирна врећица заштићена фолијом, 1кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Обавезна потврда о здравственој исправности производа приликом сваке испоруке.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Гриз пшенични по произвођачкој декларацији. Паковање 1кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	У производњи хране, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Есенција
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц 1/2. лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 18.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Есенција у пвц амбалажи ½ л, да изглед и сензорна својства одговарају врсти декларисаног сирћета, без примеса, стрног мириса и укуса. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за сирће. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.

Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складитење у магацину на температури до 25° С до 90 дана.
Планирана употреба	За даљу употребу као додатак јелима.

Назив производа:	Уље јестиво
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц 1 лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 14.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут годишње.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Уље јестиво од сунцокрета, индустриски рафинисано пвц од 1. лит. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за јестиво биљно уље и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складитење у магацину на температури до 25 ° С до 90 дана.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, и као додатак салатама.

Назив производа:	Уље јестиво (Палмино)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц 1 лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 14.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут годишње.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Палмино уље јестиво од перикарп плода уљане палме (<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.) олеина – течне фракције палминог уља, Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за јестиво биљно уље и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складитење у магацину на температури до 22 ° С, осим ако на декларацији производа није назначено другачије.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, и као додатак салатама.

Назив производа:	Како крем

Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 1/1, херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 8 и 13.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Оригинално паковање, херметички затворено од 500 и 1000 гр. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намерница у промету. Декларисање према правилнику о декларисању упкованих намерница. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за како – производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање по потреби .

Назив производа:	Како крем
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање, 50 г, 100 г херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 8 и 13.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Оригинално паковање, херметички затворено од 50,100 и 1000 гр. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намерница у промету. Декларисање према правилнику о декларисању упкованих намерница. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за како – производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање по потреби .

Назив производа:	Како у праху
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање од 250 и 500 гр. херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 8 и 13.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.

Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Оригинално паковање, херметички затворено од 250 и 500 гр. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намерница у промету. Декларисање према правилнику о декларисању упкованих намерница. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за како – производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање по потреби .

Назив производа:	Кечап
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц амвалажа, оригинално паковање од 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Оригинално паковање, херметички затворено са мин. 8% суве материје пореклом од парадајза. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намерница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању и порционисан.

Назив производа:	Кромпир пире инстант (у пахуљицама)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Папирни џак 5и 25 кг., обложен пластичном фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 14.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа, једанпут у 6 месеци.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кромпир пире инстант, папирни џак 5 и 25кг. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки

	и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Ловоров лист
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортна кутија 0.1 кг., папирна кесица обложена фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 14.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа, једанпут у 6 месеци.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лист I класе здрав, свеж, карактеристичног мириса за дату врсту. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Мајонез
Врста и нето количина оригиналног паковања:	ПВЦ амбалажа 1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пвц амбалаж од 1кг. Мајонез са рафинисаним сунцокретовим уљем. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за јестиво биљно уље и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	Макароне
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Кесе пвц 0,5 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тестенина са јајима од брашна тип 400 Паковање 0,5 кг., пвц кесе. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	Маргарин
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У блоку од 2,5-5 кг. комад, у алу фолији
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 14.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у три месеца.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Биљни индустриски маргарин, маргарин у блоку од 2,5-5кг. комад у алу фолији. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за јестиво биљно уље и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Маргарин
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У блоку од у алу фолији 25 гр. херметички затворена
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 14.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности

	производа једанпут у три месеца.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Биљни индустриски маргарин, маргарин у блоку од 25 гр. херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за јестиво биљно уље и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Мармелада
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц амвалажа, оригинално паковање од 1/1 или 1/3
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	50% сортни (бресква и кајсија), 50% мешан (мешана мармелада). Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање на линији у оригиналном паковању.

Назив производа:	Мармелада
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц фолија или кадице са алуфолијом 30 гр. херметички затворене
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	50% сортни (бресква и кајсија), 50% мешан (мешана мармелада). Пакован у пвц фолије или кадице са флијом 30гр.херметички затворене. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према

	правилнику о микробиолошкој исправности намерница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упкованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање на линији у оригиналном паковању.

Назив производа:	Мед
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Алуфолија 25 гр. или кадице са алуфолијом 25 гр. херметички затворена
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 15.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мед цветни течни. Пакован у алуфолију 25 гр или кадице са алуфолијом 30 гр. херметички затворена .Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за мед, друге пчелиње производе, препарте на бази меда и других пчелињих производа. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упкованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Помфрит
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц кеса од 1 кг. или .2 кг., херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 16.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Помфрит, бланширан. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упкованих намирница

Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складишти се на температури мах. –18° С у замрзивачу. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Прашак за пециво
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортна кутија 0.1 кг., папирна кесица обложена фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 16.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прашак за пециво 0.1 кг., папирне кесице обложене фолијом, херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету прашка за пециво и пудинга. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Пудинг у праху чоколада, ванила
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортна кутија, папирна кеса са фолијом 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 16.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пудинг чоколада, ванила папирна кеса са фолијом 1/1. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету прашка за пециво и пудинга. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Сенф

Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц амбалажа 2,5/1 кг. у транспортним кутијама
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 17.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа, једанпут годишње.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу
Критеријуми за одобравање производа	Сенф у пвц амбалажи 2,5/1кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за сенф. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упусту произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, у свежем стању.

Назив производа:	Сирће
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц 1. лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 18.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сирће у пвц амбалажи 1 л. са 9% алкохола, да изглед и сензорна својства одговарају врсти декларисаног сирћета, без примеса, стрног мириса и укуса. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за сирће. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у магацину на температури до 25° С до 90 дана.
Планирана употреба	За даљу употребу у свежем стању и као додатак јелима.

Назив производа:	Со кухињска
Врста и нето количина оригиналног паковања:	20-50 кг. пвц врећа, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 19.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа, једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.

Критеријуми за одобравање производа	Со јодирана, мин. 98% натријум-хлорида рачунајући на суву материју у врећама 25/1 и 50/1, херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтеима за со за људску исхрану и производњу намирница. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, у свежем стању као додатак јелима.

Назив производа:	Сода бикарбона
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортна кутија 1/1 кг. папирна кеса са фолијом, херметички затворена
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 16.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа, једпут годишње.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сода бикарбона 1/1, паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Соја (комади, љуспице)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортна кутија 1-5/1, производ заштићен фолијом, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Обавезна потврда о здравственој исправности производа приликом сваке испоруке.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Соја у љуспицама и комадима. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.

	Квалитет према правилнику о квалитету беланчевинастих производа и мешавина беланчевинстих производа за прехранбену индустрију.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	Воћни сок, бресква, помаранца, јабука, бистра, јагода, вишња (нектари)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Мини брик 0,2 лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 20.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	50% учешћа воћа у сувој материји. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету воћних сокова, концентрованих воћних сокова, воћних нектара, воћних сокова у праху и сродних производа. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Суви квасац
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортна кутија 1/1 кг. папирна кеса са фолијом, херметички затворена
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 16.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа, једпут годишње.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Квасац 1/1, паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.

Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упусту произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Тортица
Врста и нето количина оригиналног паковања:	50 гр. алуминијумска фолија, херметички затворена
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 22.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Са чоколадним преливом, паковано појединачно у алуминијумској фолији 50 гр. херметички затворене. Са млечним филом прелив чоколада у алуминијумској фолији 50 гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету за фине пекарске производе. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих Намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упусту произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Туцана паприка (сушена љута и нељута)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У транспортној кутији 1/1, пластична кеса
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 16.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа, једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Паприка туцана 1/1, пластична кеса. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Фида
Врста и нето количина	Кесе пвц 0,5 кг.

оригиналног паковања:	
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тестенина са јајима од брашна тип 400 Паковање 0,5 кг. , пвц кесе. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичк обраду.

Назив производа:	Чај – нана, хибискус, шипак
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Папирна врећа заштићена фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 21.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Чај ринфуз, паковање заштићено фолијом Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику и другим захтевима за чај, биљни чај и инстант чај. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 60 дана.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Чоколада за кување
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 22.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.

Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету за фине пекарске производе. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих Намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Чоколадице
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Алуминијумска фолија, херметички затворена, 25 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 22.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Састав: експандиране, кандирано воће, са чоколадним преливом паковано у алуминијумској фолији 25гр. херметички затворене. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету за фине пекарске производе. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих Намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Шећер кристал
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Вреће 50 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 23.
Означавање, декларисање:	Обавезна потврда о здравственој исправности производа приликом сваке испоруке.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Конзумни бели шећер у кристалу. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница. Квалитет према правилнику о квалитету шећера.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду, у свежем стању.

Назив производа:	Шећер у праху
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортна кутија 0.1 кг.,папирна кесица обложена фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 23.
Означавање, декларисање:	Обавезна потврда о здравственој исправности производа приликом сваке испоруке.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Конзумни бели шећер млевени. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница. Квалитет према правилнику о квалитету шећера.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку браду,у свежем стању.

Назив производа:	Шпагете
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Кесе пвц 0,5 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6, и 8.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тестенина са јајима од брашна тип 400, Паковање 0,5кг., пвц кесе. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Партија VI – Млеко и млечни производи

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Јогурт	лит.	14,000
2.	Кајмак	кг.	200
3.	Качкавал	кг.	200
4.	Кисело млеко	лит.	5,000
5.	Млеко	лит.	14,000
6.	Млеко ½ лит.	ком.	18,000
7.	Млеко чоколадно ½ лит.	ком.	1,000
8.	Павлака пастеризована кисела ½ лит.	ком..	500
9.	Сир крављи	кг.	1,500
10.	Сир фета	кг.	500
11.	Сирни намаз	ком.	7,000
12.	Топљени сир (Зденка) круг	ком.	4,000

Назив производа:	Јогурт, Кисело млеко
Врста и нето количина оригиналног паковања:	ПП Чаша 0,18 лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Јогурт, 0.18 л. пвц чаша, са алу поклопцем, 2.8% млечне масти. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама протеина, млечне масти, РН вредности. Квалитет према правилнику о и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима до Т° +4 до +8°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Кајмак
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.

Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кајмак мин. 45% млечне масти, карактеристичне боје, мириса уједначене конзистенције. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на Т° мах. +8°C. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду и у свежем стању.

Назив производа:	Качкаваљ
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Качкаваљ мин. 45% млечне масти, карактеристичне боје, мириса уједначене конзистенције. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на Т° мах. +8°C. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду и у свежем стању изрендан.

Назив производа:	Млеко пастеризовано
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање ПВЦ кеса 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 7, 8 и 9.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске	Производ подложен кварењу.

карактеристике	
Критеријуми за одобравање производа	Млеко пастеризовано 1/1, 3,2% масноће, паковање ПВЦ кеса 1/1. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама протеина, млечне масти, РН вредности. Квалитет према правилнику о и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима до Т° +4до + 8 ° С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду (кувањем на температури кључања мин.1 минут).

Назив производа:	Млеко стерилизовано
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 1/2 лит тетрапак амбалажа
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 7, 8 и 9.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Млеко стерилизовано 1/2л, 2,8% млечне масти. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама протеина, млечне масти, РН вредности. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на Т° +4 до +8°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Млеко чоколадно
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 1/2 лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 7, 8 и 9.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Млеко чоколадно стерилизовано 1/2L, 1% млечне масти Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету.

	Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима до Т° +4 до +8 °С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду (кувањем на температури кључања мин.1 минут).

Назив производа:	Павлака пастеризована
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Чаша, пвц 0,2 л.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварињу.
Критеријуми за одобравање производа	Павлака пастеризована 0,2 л, пвц чаша са алу фолијом, мин. 20% млечне масти. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на Т° +4 до +8°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Даља прерада (термичка обрада).

Назив производа:	Сир кришка
Врста и нето количина оригиналног паковања:	ПВЦ амбалажа 5-10 кг
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварињу.
Критеријуми за одобравање производа	Сир кришка, полумасни 25-44% млечне масти, карактеристичне боје, уједначене конзистенције, пријатног карактеристичног

	кисело млечног укуса и мириса, кришке морају бити у саламури. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама протеина, млечне масти, РН вредности. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на Т° +4 до +8°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	Сир фета
Врста и нето количина оригиналног паковања:	ПВЦ канте или лименке 7 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сир 45% млечне масти, конзистенција као сир фета. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на Т° +4 до +8°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Услуживање у свежем стању, порционисан и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Сирни намаз
Врста и нето количина оригиналног паковања:	0,100 кг. пвц чаша
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сирни намаз 0,100 kg.у пвц чаши са алу фолијом, минимум 45% млечне масти. Паковање од 0,100 кг.

	Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на $T^{\circ} +4$ до $+8^{\circ}\text{C}$. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Топљени сир
Врста и нето количина оригиналног паковања:	круг
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Топљени сир за мазање 0,020-0,030 кг. Пакован у круг, мин.25% мм, сува материја мин. 31%, карактеристичне жуто-беле боје, мирис и укус својствен врсти сира од кога је произведен. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама протеина, млечне масти, РН вредности. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на $T^{\circ} + 4$ до $+8^{\circ}\text{C}$. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Партија VII – Свеже месо

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Батак и карабатак пилећи	кг.	7,000
2.	Месо јунеће	кг.	15,000
3.	Месо јунеће без коске	кг.	4,000
4.	Месо свињско	кг.	16,000
5.	Месо свињско без коске	кг.	4,000
6.	Пилећи филе - замрзнут	кг.	6,000

Назив производа:	Пилећи батак и карабатак - замрзнути
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковани у оргиналном паковању, 0,150 кг., неповратна картонска кутија 10-15 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Физичко хемијске карактеристике	Основни део трупа пилећи батак и карабатак, дубоко замрзнути. Температура при пријему на површини мах.-12.С. Неповратна картонска кутија 10-15 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница. Квалитет према правилнику о квалитету меса пернате живине.
Критеријуми за одобравање производа	Транспорт искључиво у наменском возилу са термокингом. Збирно паковање - неповратна транспортна амбалажа (картонска кутија) од 15 кг. Складиштење и чување у замрзивачима за живинско месо на температури од -18° С. до -24° С, рок трајања 12 месеци.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Цела популација осим беба и особа алергичних на састојке.
Планирана употреба	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).

Назив производа:	Свеже компензовано јунеће месо
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Черек, компензовани, 500-550 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 6, 8, 26 и 27.

производа:	
Означавање, декларисање	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Јунећи черек од јунади тежине 500 – 550 кг., начин обраде милански рез. Време од клања макс. 48 сати. Органолептичке особине својствене за јунеће месо. Температура меса на пријему мах. 7 ° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету меса стоке за клање перади и дивљачи.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу са термокингом. Полутке не смеју додиривати под и транспортовати се са осталим производима. Складиштење у расхладним коморама на Т од 0 ° до 4° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом (кување, печење, динстање, пржење,)

Назив производа:	Свеже јунеће месо без коске
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 6, 8, 26 и 27.
Означавање, декларисање	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Месо од јунади тежине 500 – 550 кг., Време од клања макс. 48 сати. Органолептичке особине својствене за јунеће месо. Температура меса на пријему мах. 7 ° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету меса стоке за клање перади и дивљачи.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу са термокингом. Полутке не смеју додиривати под и транспортовати се са осталим производима. Складиштење у расхладним коморама на Т од 0 ° до 4° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом (кување, печење, динстање, пржење,)

Назив производа:	Свеже свињско месо
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Полутке, француска обрада, 18-22 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 6, 8, 26, 28, 29 и 30.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Полутке од фармских свиња живе мере 110 – 120 кг. Маса полутке 18 – 22 кг. Дужина ребара 5 – 7 цм, без коже на тарзалном зглобу. Време од клања макс. 48 сати. Органолептичке особине својствене за свињско месо Температура меса на пријему мах. 7° С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт у наменском возилу, полутке несмеју додиривати под и транспортовати се са осталим производима. Складиштење у расхладним коморама на Т од 0 ° до 4° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом (кување, печење, динстање, пржење,)

Назив производа:	Свеже свињско месо без коске
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 6, 8, 26, 28, 29 и 30.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Месо од фармских свиња живе мере 110 – 120 кг. Време од клања макс. 48 сати. Органолептичке особине својствене за свињско месо Температура меса на пријему мах. 7° С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт у наменском возилу, полутке несмеју додиривати под и транспортовати се са осталим производима. Складиштење у расхладним коморама на Т од 0 ° до 4° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом (кување, печење, динстање, пржење)

Назив производа:	Пилећи филе замрзнут
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Збирно паковање транспортна кутија са пластичном кесом 5-10 кг., појединачно паковање 0,100 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8, 29, 30 и 31.
Означавање, декларисање	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац)
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу
Критеријуми за одобравање производа	Основни део трупа пилећи филе, дубоко замрзнути. Температура при пријему на површини мах -12 °С. Транспортна кутија 5-10 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету мяса пернате живине. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у замрзивачима за живинско месо на температури од -18° С. до -30° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Партија VIII – Прерађевине од меса

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Виршла	кг.	800
2.	Кобасица "Српска"	кг.	500
3.	Кобасица "Ловачка"	кг.	1,000
4.	Кобасица "Роштиљска"	кг.	1,500
5.	Кобасица "Крањска"	кг.	500
6.	Ребра сува димљена	кг.	1,000
7.	Стишњена шунка у цреву	кг.	500
8.	Пилећа прса у цреву	кг.	500
9.	Тост нарезак	кг.	250
10.	Сланина -месната	кг.	1,500
11.	Чајна кобасица нарезана 100 гр.	кг.	300
12.	Јунећа чајна кобасица нарезана 100 гр.	кг.	300
13.	Кулен нарезан 100 гр.	кг.	300
14.	Будимска кобасица нарезана 100 гр.	кг.	250
15.	Његушка кобасица нарезана 100 гр.	кг.	250
16.	Димљена свињска печеница нарезана 100 гр.	кг.	350
17.	Димљени свињски врат нарезан 100 гр.	кг.	350
18.	Димљено јунеће месо нарезано 100 гр.	кг.	150
19.	Смрзнути поховани качкавал	кг.	3500

Назив производа:	Виршла
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Виршле пароване 2 комада = 100 грама, $\pm 5\%$, вакум паковање
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница (Сл.лист СЦГ бр.4/2004, 12/2004, 48/2004)
Физичко хемијске карактеристике	Производ добијен од различитих врста меса, масног и везивног ткива, воде, кухињске соли, замене за со, адитива, зачина и екстракта зачина, напуњена у овчије танко црево. Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 11%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 20%.Производ мора бити правилног облика уједначено ружичасте боје, на пресеку нема шупљина и пукотина, мирис и укус пријатни.
Критеријуми за одобравање производа	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа , после једном у 6 месеци. Приликом сваке испоруке обавезна декларација произвођача (за испоручену шаржу). Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима. Збирно упакована намирница,оргинал - вакум 1/1 кг. $\pm 5\%$, температура при пријему на површини мах. 4° С.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру), за производе од меса на температури од мах. 4° С.

Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Кобасица - Јунећа
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Вакум паковање
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац)
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Ситно уситњена барена кобасица. Састојци: свињско месо, говеђе месо, масно ткиво, вода, протеински додаци, кухињска со, зачини, шећери и конзерванс. Садржај укупно протеина већи од 12%, колегана у укупниом протеинима мањи од 25%
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури од 0°C. до +4°C.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Кобасица - Српска
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Вакум паковање
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац)
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Грубо уситњена барена кобасица. Састојци: свињско месо, говеђе месо, масно ткиво, вода, протеински додаци, кухињска со, зачини, шећери и конзерванс. Садржај укупно протеина већи од 12%, колегана у укупниом протеинима мањи од 30%
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури од 0°C. до +4°C.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Кобасица - роштиљска
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Вакум паковање
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој

	исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац)
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Грубо уситњена барена кобасица. Састојци: свињско месо, говеђе месо, масно ткиво, вода, протеински додаци, кухињска со, зачини, шећерии конзерванс. Садржај укупно протеина већи од 12%, колегана у укупниом протеинима мањи од 30%
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури од. 0°C. до +4°C.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Кобасица - Крањска
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Крањска кобасица 1 комад = 100грама, ± 5%, вакум паковање.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац)
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кобасица од свињског меса прве и друге категорије, говеђег меса друге категорије. Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 20%. Збирно упакована намерница, оргинал - вакум 1/1 кг. ± 5% , температура при пријему на површини мах. 4° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури од. 0°C. до +4°C.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Пилећа прса у цреву
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У комаду, појединачно вештачко црево 1-2 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.

производа:	
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (BC образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од пилећих филеа без костију 60% са видљивим комадима пилећег меса, који су повезани са масом, чврсто еластичне конзистенције, боја, укус и мирис својствени пилећем месу, садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 16%. Појединачно упакована у вештачком омотачу од 1 до 2 кг. Температура на пријему мах. 4° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	У свежем стању, порционисан, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Тост нарезак
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У комаду, појединачно вештачко црево 1-2 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (BC образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ напуњен у вештачке омотаче, 1-2 кг. Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 20%. Температура при пријему мах. 4° С. Појединачно упакована у вештачком омотачу од 1 до 2 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за

	производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	У свежем стању, порционисан, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Ребра сува димљена
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија, збирно паковање 5-10 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац)
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ од свињског меса добијен саламурењем и димљењем дела грудног коша са свим припадајућим меканим ткивима (мишићно и масно ткиво), с тим да се само горњи слој масног ткива са кожицом скида. Садржај воде у меснато делу готовог производа мора бити мањи од 60%. Температура при пријему на површини мах. 15°С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури мах. 15°С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Сланина месната
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Комадно, транспортна неповратна кутија.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ од масног ткива свиња, са кожом, димљена, суво сољена, без коришћења ињектора, на пресеку несмеју бити

	видљиво одвојени делови са присуством желетинозне масе, боја масно ткива бела, а меснати делови уједначену црвену боје, поршина сува и чиста боје жутосмеђе до смеђе, чврсто еластичне конзистенције. Температура при пријему мах. +15°C на површини. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори (фрижидеру) за производе од меса на температури мах +15°C.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Стишњена шунка у цреву
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У комаду, појединачно вештачко црево 1-2 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ од саламуреног свинског меса I категорије са јасно видљивим комадима свиљског меса повезаних у прат, из којих су одстрањене кости, веће насlage масног ткива и жилица, чврсто еластичне конзистенције, напуњен у вештачке омотаче одговарајућег пречника. Температура при пријему на површини мах. 4°C. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори (фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 4°C.
Планирана употреба	У свежем стању, порционисан, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Кулен
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 100 г.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој

	исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од свињског меса I категорије, чврстог масног ткива, кухињске соли, адитива, зачина и екстракта зачина. Надев кулена је грубо самлевен и напуњен у омотаче широког пречника. Међу зачинама доминира црвена млевена зачинска паприка, слатка и љута или екстракт паприке. Кулен са ознаком порекла, географском ознаком или ознаком која указује на начин производње је напуњен у свињско слепо црево или у друге природне омотаче одговарајућег пречника, а вредност рН производа није мања од 5,8. Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 22%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 15%. Температура при пријему на површини мах. 7°C. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 10° C.
Планирана употреба	У свежем стању, порционисан.

Назив производа:	Чајна кобасица и јунећа чајна кобасица
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 100 г.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од говеђег и свињског меса I и II категорије, чврстог масног ткива, кухињске соли, замене за со, адитива, зачина и екстракта зачина, шећера и стартеркултура. Производ је финије уситњен и напуњен у омотаче ужег пречника. Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 16%, а релативан садржај протеина

	везивног ткива у протеинима мяса не сме бити већи од 20%. Температура при пријему на површини мах. 7°С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од мяса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од мяса на температури мах. 10° С.
Планирана употреба	У свежем стању, порционисан.

Назив производа:	Суви врат
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 100 г.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од свињског врата, са ког су одстрањене кости, површинско масно ткиво и кожа, у који су додати кухињска со, шећери и адитиви. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од мяса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од мяса на температури мах. 10° С.
Планирана употреба	У свежем стању, порционисан.

Партија IX – Конзервиране месне прерађевине

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Месни нарезак - говеђи	ком.	5,000
2.	Месни нарезак - свињски	ком.	12,000
3.	Паштета - јетрена	ком.	15,000
4.	Паштета - пилећа	ком.	5,000
5.	Паштета - рибља	ком.	4,000

Назив производа:	Месни нарезак говеђи
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Конзерва потезна 100 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 32 и 34.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од обареног, саламуреног и уситњеног говеђег меса, при чему количина сировог меса не сме бити већа од 5%, говеђих тетива, лоја, кожаца, кух. соли, адитива, замеза за со, шећера, садржај протеина меса не сме бити мањи од 21%. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење на температури мах. Т +25 ° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Месни нарезак свињски
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Конзерва потезна 100 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 32 и 34.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.

Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од обареног, саламуреног и уситњеног свињског меса, при чему количина сировог меса не сме бити већа од 5%, говеђих тетива, лоја, кожица, кух. соли, адитива, замепа за со, шећера ,садржај протеина меса не сме бити мањи од 21%. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према оравилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење на температури мах. Т +25 ° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Паштета јетрена
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У вештачкој фолији, 75 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 32 и 34.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем. промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ. састављен од различитих врста јетре, свињског меса месног и везивног ткива,садржај протеина меса не сме бити мањи од 8%, а релативни садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 25%.Температура при пријему мах. 4°С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Неповратна транспортна амбалажа (картонска кутија 100 ком.) Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Паштета пилећа
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У вештачкој фолији, 75 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 32 и 34.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним

	средством у унутрашњем. промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ. састављен од различитих врста живинског меса месног и везивног ткива, садржај протеина меса не сме бити мањи од 8%, а релативни садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 25%. Температура при пријему мах. 4°C. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Неповратна транспортна амбалажа (картонска кутија 100 ком.) Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Паштета рибља
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У вештачкој фолији, 75 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 32 и 34.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем. промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ састављен рибљег меса. Температура при пријему мах. 4°C. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Неповратна транспортна амбалажа (картонска кутија 100 ком.) Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Партија X – Смрзнута риба и рибљи филети

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Замрзнута риба ослић (бели)	кг.	2,500
2.	Лигње - замрзнуте	кг.	300
3.	Лосос - замрзнути	кг.	300
4.	Панирани филет ослића	кг.	2500
5.	Панирани филет сома	кг.	300
6.	Пастрмка	кг.	3,600
7.	Рибље плескавице - замрзнуте	кг.	750
8.	Рибљи штапићи - замрзнути	кг.	750
9.	Скуша - замрзнута	кг.	500
10.	Сардина	ком.	8,000
11.	Туњевина	ком.	8,000

Назив производа:	Риба ослић
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија са пластичном фолијом, 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнути ослић, очишћен без утробе. Температура пријема на површини мах. -12° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Лигње замрзнуте
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија са пластичном фолијом, 3-5 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.

Критеријуми за одобравање производа	Замрзнуте лигње, очишћене без утробе. Температура пријема на површини мах. -12° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Лосос замрзнути
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија са пластичном фолијом, 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнути лосос, очишћен без утробе. Температура пријема на површини мах. -12° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Панирани филет ослића
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија са пластичном фолијом, 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Филет цео неизломљен, да је обложена маса добро приљубљена за рибу. Температура пријема на површини мах. -12 ° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој

	исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пуже и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Панирани филет сома
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија са пластичном фолијом, 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Филет цео неизломљен, да је обложена маса добро приљубљена за рибу. Температура пријема на површини мах. -12 ° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пуже и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Пастрмка
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У комаду, појединачно.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.

Критеријуми за одобравање производа	Замрзнута, порција од 250 г. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори (фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Рибље пљескавице и рибљи штапићи - замрзнути
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија са пластичном фолијом, 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Филет цео неизломљен, да је обложена маса добро приљубљена за рибу. Температура пријема на површини мах. -12 ° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Скуша - замрзнута
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У комаду, појединачно.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнута, порција од 250 г. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори (фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Рибља конзерва – сардина
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Конзерва потезна 125 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тежина рибе минимум 100 гр. Нето садржај конзерве 125 гр. Конзерва потезна. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољке, морске јежеве, морске краставце, пужеве, корњаче и њихове производе.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Туњевина - рибља конзерва
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Конзерва потезна 185 гр.

Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Комадићи туњевине у биљном уљу. Тежина рибе минимум 130 гр. Нето садржај конзерве 185 гр. Конзерва потезна. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољке, морске јежеве, морске краставце, пужеве, корњаче и њихове производе.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Партија XI – Свежа кокошија јаја

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Свежа кокошија јаја	ком.	140000

Назив производа:	Свежа кокошија
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортне кутије - 360/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 25.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Јаја, кокошија, првог квалитета, класа "А". Транспортна кутија треба да садржи податке о класи, квалитету о датуму паковања и рок употребе или употребљиво до. Температура пријема мах. 15°C. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету јаја и производа од јаја.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу за салату.

Партија XII – Смрзнутовоће и поврће

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Грашак замрзнут	кг.	2000
2.	Боранија замрзнута	кг.	1500
3.	Броколи замрзнут	кг.	1200
4.	Царска мешавина замрзнута	кг.	1200
5.	Спанаћ у брикетама замрзнут	кг.	2000
6.	Паприка бабура замрзнута	кг.	1000
7.	Кукуруз шећерац-замрзнут	кг.	2000
8.	Ђувеч замрзнут	кг.	1500
9.	Карфиол замрзнут	кг.	1200
10.	Помфрит замрзнут	кг.	7000
11.	Руска салата замрзнута	кг.	1000
12.	Златна мешавина замрзнута	кг.	1000
13.	Блитва замрзнута	кг.	1000
14.	Шаргарепа замрзнута	кг.	1000
15.	Целер замрзнут	кг.	1000
16.	Пашканат замрзнут	кг.	1000

Назив производа:	Блитва замрзнута
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонске кутије, поврће заштићено ПВЦ фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Спанаћ млевен, I класе, род претходне године, дубоко замрзнут. Паковање неоштећено. Температура при пријему мах. -12 ° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12 ° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Боранија замрзнута
Врста и нето количина	Картонске кутије, поврће заштићено ПВЦ фолијом

оригиналног паковања:	
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Боранија жута, I класе, род претходне године, дубоко замрзнут. Паковање неоштећено. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Спанаћ замрзнути
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонске кутије, поврће заштићено ПВЦ фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Спанаћ млевен, I класе, род претходне године, дубоко замрзнут. Паковање неоштећено. Температура при пријему мах. -12 ° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница..
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Кукуруз шећерац - замрзнут

Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонске кутије, поврће заштићено ПВЦ фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кукуруз шећерац првје класе. Транспорт у наменском возилу, температура при пријму мах. -12° С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Златана мешавина - замрзнута
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Поврће заштићено ПВЦ фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мешавина плодова кукуруза шећерца, грашка и шаргарепе у коцкицама првје класе. Транспорт у наменском возилу, температура при пријму мах. -12° С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Мешано поврће за чорбу - замрзнута

Врста и нето количина оригиналног паковања:	Поврће заштићено ПВЦ фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мешавина плодова карфиола, кромпира, шаргарепе, пашканата и грашка у коцкицама првје класе. Транспорт у наменском возилу, температура при пријму мах. -12° С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Сатараш мешавина - замрзнута
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Поврће заштићено ПВЦ фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мешавина плодова резане црвене паприке, коцкица црног лука и коцкица црвеног парадајза. Транспорт у наменском возилу, температура при пријму мах. -12° С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Партија XIII – Посластичарски производи

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Бајадера 60 гр.	ком.	9,000
2.	Баклава 60 гр.	ком.	5,000
3.	Бресквице 60 гр.	ком.	9,000
4.	Кокос – штангле 60 гр.	ком.	9,000
5.	Мафини - воћни 60 гр.	ком.	9,000
6.	Мафини –Чоколадни 60 гр.	ком.	9,000
7.	Обланда „Смоква“ 60 гр.	ком.	9,000
8.	Пишингер 60 гр.	ком.	9,000
9.	Ролат 60 гр.	ком.	5,000
10.	Руске капе 60 гр.	ком.	9,000
11.	Сладолед	ком.	3,000
12.	Шамролне 60 гр.	ком.	5,000

Назив производа:	Колач
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Тежина колача 50-60 г. упаковани у картонске кутије обложене ПВЦ фолијом са унутрашње стране
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	- Правилник о микробиолошкој исправности намирница у промету(Сл.лист СРЈ,бр.26/93, 53/95 и 46/02) - Правилник о количинама пестицида, метала, металоида, хемитерапеука, анаболика и других супстанци које се могу налазити у животним намирницама ("Сл. лист СРЈ", бр. 5/92, 11/92 - испр. и 32/2002) - Правилник о квалитету и другим захтевима за кекс, fine пекарске производе, жита за доручак и снек производе (Сл.лист СЦГ, бр.12/2005)
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ је подложен кварињу.
Критеријуми за одобравање производа	Посластичарски колач,пишингер и падобранац, Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету за fine пекарске производе fine пекарске производе, жита за доручак и снек производе.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	На температури од 0 до +4 ° С у наменском фрижидеру.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Сладолед крем какао, ванила, арома
Врста и нето количина	Комадно оригинално паковање 50 гр.

оригиналног паковања:	
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 9.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Састав 8% млечне масти, најмање 30% суве материје и 2,5% протеина млека. Да је уједначене боје без грудвица и кристала леда. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У наменском возилу. Чување у коморама на температури од -18° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Партија XIV – Хлеб и пекарски производи за потребе Студентског ресторана у Блацу

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Коре за питу	кг.	10
2.	Лепиња	ком.	1,000
3.	Презле	кг.	10
4.	Пројица	ком.	1,000
5.	Сендвич кифла	ком.	1,000
6.	Хлеб	ком.	8,500

Назив производа:	Коре за питу и гибаницу
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Коре за питу и гибаницу, мах. влажност 25%, 2 коре 130 гр. ручна израда. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	Даља прерада(термичка обрада).

Назив производа:	Лепиња
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лепиња 150 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лепиња од брашна Т-400, тежине 150 гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој

	исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита,млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Презле (хлебне мрвице)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Натрон врећа 25/1 кг.,појединачно паковање ПВЦ кеса 0,5-1 кг..
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Презла, паковање ПВЦ кеса 0,5-1 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита,млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и чување према упусту произвођача.
Планирана употреба	Даља прерада (термичка обрада).

Назив производа:	Пројице
Врста и нето количина оригиналног паковања:	60 гр. Паковане у ПВЦ фолију
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означавање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пројица, кукурузно брашно, пшенично брашно, јаја, сир крављи, уље, јогурт, кисела вода. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита,млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста.
Складиштење, транспорт и	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба,

дистрибуција	транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Сендвич кифла
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Кифла 150 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означивање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лепиња од брашна Т-400, тежине 150 гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Хлеб
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Векна 0,5 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 4, 5, и 6.
Означивање, декларисање	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Хлеб, брашно Т-500, 1% масноће, 0,2 % адитива, векна 0,5 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у посебним регалима за смештај хлеба, транспорт и дистрибуција у ПВЦ корпама. Наменско возило за превоз хлеба.
Планирана употреба	Услуживање порционисан у свежем стању и за даљу термичку обраду.

Партија XV – Млеко и млечни производи за потребе Студентског ресторана у Блацу

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Јогурт	лит.	2000
2.	Сирни намаз	ком.	2000
3.	Млеко 1/2	ком.	2500
4.	Млеко	лит.	2000
5.	Сир кришка	кг.	200
6.	Топљени сир (Зденка) - кутија	ком.	500

Назив производа:	Јогурт, Кисело млеко
Врста и нето количина оригиналног паковања:	ПП Чаша 0,18 лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Јогурт, 0.18 л. пвц чаша, са алу поклопцем, 2.8% млечне масти. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама ротеина, млечне масти, РН вредности. Квалитет према правилнику о и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима до Т° -4°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Сирни намаз
Врста и нето количина оригиналног паковања:	0,100 кг. пвц чаша
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сирни намаз 0,100 kg.у пвц чаши са алу фолијом, минимум 45% млечне масти. Паковање од 0,100 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама

	пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на Т° +4-8°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Млеко стерилизовано
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 1/2 лит тетрапак амбалажа
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 7, 8 и 9.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Млеко стерилизовано 1/2л, 2,8% млечне масти. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама протеина, млечне масти, РН вредности. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на Т° +4 до +8°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Млеко пастеризовано
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање ПВЦ кеса 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 7, 8 и 9.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Млеко пастеризовано 1/1, 3,2% масноће, паковање ПВЦ кеса 1/1. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама протеина, млечне масти, РН вредности. Квалитет према правилнику о и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер

	културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима до Т° -4С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду (кувањем на температури кључања мин.1 минут).

Назив производа:	Сир кришка
Врста и нето количина оригиналног паковања:	ПВЦ амбалажа 5-10 кг
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сир кришка, полумасни 25-44% млечне масти, карактеристичне боје, уједначене конзистенције, пријатног карактеристичног кисело млечног укуса и мириса, кришке морају бити у саламури. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама протеина, млечне масти, РН вредности. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на Т° +4-8°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	Топљени сир
Врста и нето количина оригиналног паковања:	0,020-0,030 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Топљени сир за мазање 0,020-0,030 кг., мин.25% мм, сува материја мин. 31%, карактеристичне жуто-беле боје, мирис и укус својствен врсти сира од кога је произведен. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама протеина, млечне масти, РН вредности. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер

	културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на $T^{\circ} + 4-8^{\circ}\text{C}$. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Партија XVI – Прехрамбене намирнице широке потрошње за потребе Студентског ресторана у Блацу

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Алева паприка	кг.	20
2.	Бибер млевени	кг.	1
3.	Брашно	кг.	200
4.	Зачин за јело	кг.	150
5.	Винобран	кг.	1
6.	Какао крем	кг.	5
7.	Јестиво уље	лит.	1000
8.	Кечап	кг.	130
9.	Кромпир пире	кг.	400
10.	Мајонез	кг.	10
11.	Макароне	кг.	100
12.	Маргарин	кг.	50
13.	Мармелада	кг.	5
14.	Мед	ком.	2000
15.	Палента	кг.	10
16.	Пиринач	кг.	400
17.	Поврће за чорбу	кг.	400
18.	Помфрит смрзнати	кг.	100
19.	Прашак за пециво	ком.	100
20.	Пудинг	кг.	50
21.	Сенф	кг.	5
22.	Сирће	кг.	50
23.	Со	кг.	200
24.	Сок ¼	ком.	5000
25.	Фида	кг.	50
26.	Чај	кг.	70
27.	Чоколадице	ком.	8000
28.	Шећер	кг.	300
29.	Шпагете	кг.	60
30.	Боранија 5/1	ком.	50
31.	Грашак 5/1	ком.	100
32.	Ђувеч 5/1	ком.	10
33.	Краставац 5/1	ком.	80
34.	Паприка 5/1	ком.	50
35.	Парадајз пире 5/1	ком.	5
36.	Мешана салата 5/1	ком.	50
37.	Цвекла 5/1	ком.	150
38.	Свежа кокошија јаја	ком.	9000
39.	Грашак замрзнут	кг.	150
40.	Боранија замрзнута	кг.	100
41.	Броколи замрзнати	кг.	100
42.	Царска мешавина замрзнута	кг.	150
43.	Спанаћ у брикетама замрзнут	кг.	150
44.	Паприка бабура замрзнута	кг.	100

45.	Кукуруз шећерац-замрзнут	кг.	100
46.	Ђувеч замрзнут	кг.	100
47.	Карфиол замрзнут	кг.	100
48.	Руска салата замрзнута	кг.	100
49.	Златна мешавина замрзнута	кг.	150
50.	Блитва замрзнута	кг.	100
51.	Шаргарепа замрзнута	кг.	100
52.	Целер замрзнут	кг.	100
53.	Пашканат замрзнут	кг.	100

Назив производа:	Алева паприка (млевена зачинска паприка-слатка)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У транспортној кутији 1/1, пластична фолија херметички затворена
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Алева слатка млевена карактеристично црвене, цврло наранџасте боје мирис пријатан и карактеристичан, без страних мириса, у пластичној фолији, оригинално пакпање, херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Бибер црни млевени
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластична фолија херметички затворена 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 11.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Бибер црни млевени у пластичној фолији, херметички затворена. Садржи мин. 4,5% пиперина. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету зачина и екстракта зачина и мешавине зачина. Декларација према правилнику о декларисању и

Складиштење, транспорт и дистрибуција	означавању упакованих намирница.
Планирана употреба	Према упуству произвођача.
	За даљу прераду термичком обрадом и у свежем стању као додатак јелима.

Назив производа:	Брашно пшенично
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Џак 25 кг. или 50 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Обавезна потврда о здравственој исправности производа приликом сваке испоруке.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Меко брашно тип 500. Вреће од 25 кг. или 50 кг. неоштећене. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	У производњи хране, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Зачин за јело (додатак јелима са поврћем)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластично паковање 1/1, херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 12.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сушено поврће мин. 8%, Со мах. 60%, Натријум глутамин мах. 33%. Оригинално паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету супа, сосова, додатака јелима и сродних производа. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом као додатак јелима.

Назив производа:	Како крем
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 1/1, херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 8 и 13.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Оригинално паковање, херметички затворено од 500 и 1000 гр. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намерница у промету. Декларисање према правилнику о декларисању упкованих намерница. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за какво – производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање по потреби .

Назив производа:	Како крем
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање, 50 г, 100 г херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 8 и 13.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Оригинално паковање, херметички затворено од 50,100 и 1000 гр. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намерница у промету. Декларисање према правилнику о декларисању упкованих намерница. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за какво – производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање по потреби .

Назив производа:	Уље јестиво
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц 1 лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 14.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој

	исправности производа једанпут годишње.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Уље јестиво од сунцокрета, индустријски рафинисано пвц од 1. лит. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за јестиво биљно уље и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складистење у магацину на температури до 25 ° С до 90 дана.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, и као додатак салатама.

Назив производа:	Кечап
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц амвалажа, оригинално паковање од 1/1 и 15 гр
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Оригинално паковање, херметички затворено са мин. 8% суве материје пореклом од парадајза. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању и порционисан.

Назив производа:	Кромпир пире инстант (у пахуљицама)
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Папирни џак 5 кг., обложен пластичном фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 14.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа, једанпут у 6 месеци.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кромпир пире инстант, папирни џак 5кг. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој

	исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Мајонез
Врста и нето количина оригиналног паковања:	ПВЦ амбалажа 1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пвц амбалаж од 1кг. Мајонез са рафинисаним сунцокретовим уљем. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за јестиво биљно уље и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе . Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница. .
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	Макароне
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Кесе пвц 0,5 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тестенина са јајима од брашна тип 400 Паковање 0,5кг., пвц кесе. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница .

Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	Маргарин
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У блоку од 2,5-5кг. комад, у алу фолији
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 14.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у три месеца.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Биљни индустриски маргарин, маргарин у блоку од 2,5-5кг. комад у алу фолији. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за јестиво биљно уље и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Мармелада
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц фолија или кадице са алуфолијом 30 гр. херметички затворене
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	50% сортни (бресква и кајсија), 50% мешан (мешана мармелада). Пакован у пвц фолије или кадице са флијом 30гр.херметички затворене. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намерница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању уклованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање на линији у оригиналном паковању.

Назив производа:	Мед
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Тегла 1 кг.

Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 15.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мед цветни течни. Пакован у теглу 1кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за мед, друге пчелиње производе, препарте на бази меда и других пчелињих производа. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвђача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Мед
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Алуфолија 25 гр. херметички затворена
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 15.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мед цветни течни. Пакован у алуфолију 25 гр. Херметички затворена Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за мед, друге пчелиње производе, препарте на бази меда и других пчелињих производа. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвђача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Помфрит
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц кеса од 1 кг. или .2 кг., херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 16.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.

Критеријуми за одобравање производа	Пофрит, бланширан. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складишти се на температури мах. -18° С у замрзивачу. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Панирани Качкаваљ
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прехрамбени производ од сира обликован, паниран, топлотно обрађен и замрзнут. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на Т° мах. -18°С. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду .

Назив производа:	Прашак за пециво
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортна кутија 0.1 кг., папирна кесица обложена фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 16.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.

Критеријуми за одобравање производа	Прашак за пециво 0.1 кг.,папирне кесице обложене фолијом,херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету прашка за пециво и пудинга. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Пудинг у праху чоколада, ванила
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортна кутија, папирна кеса са фолијом 1/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 16.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пудинг чоколада, ванила папирна кеса са фолијом 1/1. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету прашка за пециво и пудинга. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Сенф
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц амбалажа 2,5/1 кг. у транспортним кутијама
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 17.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа,једанпут годишње.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу
Критеријуми за одобравање производа	Сенф у пвц амбалажи 2,5/1кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за сенф. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.

Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, у свежем стању.

Назив производа:	Сирће
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц 1. лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 18.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сирће у пвц балону 3-5 л са 9% алкохола, да изглед и сензорна својства одговарају врсти декларисаног сирћета, без примеса, стрног мириса и укуса. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за сирће. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у магацину на температури до 25° С до 90 дана.
Планирана употреба	За даљу употребу у свежем стању и као додатак јелима.

Назив производа:	Со кухињска
Врста и нето количина оригиналног паковања:	20-50 кг. пвц врећа, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 19.
Означавање, декларисање:	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа једанпут у години.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Со јодирана, мин. 98% натријум-хлорида рачунајући на суву материју у врећама 25/1 и 50/1, херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за со за људску исхрану и производњу намирница. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, у свежем стању као додатак јелима.

Назив производа:	Воћни сок, бресква, помаранца, јабука, бистра, јагода, вишња (нектари)
Врста и нето количина	Мини брик 0,2 лит.

оригиналног паковања:	
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 20.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	50% учешћа воћа у сувој материји. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету воћних сокова, концентрованих воћних сокова, воћних нектара, воћних сокова у праху и сродних производа. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Фида
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Кесе пвц 0,5 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6 и 8.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тестенина са јајима од брашна тип 400 Паковање 0,5кг. , пвц кесе. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичк обраду.

Назив производа:	Чај – нана, хибискус, шипак
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Папирна врећа заштићена фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 4, 5, 6, 8 и 21.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Физичко хемијске	Производ није подложен микробиолошком кварењу.

карактеристике	
Критеријуми за одобравање производа	Чај ринфуз, паковање заштићено фолијом Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику и другим захтевима за чај, биљни чај и инстант чај. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 60 дана.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Чоколадице
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Алуминијумска фолија, херметички затворена, 25 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 22.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Састав: експандиране, кандирано воће, са чоколадним преливом паковано у алуминијумској фолији 25гр. херметички затворене. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету за фине пекарске производе. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих Намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Шећер кристал
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Вреће 50 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 23.
Означавање, декларисање:	Обавезна потврда о здравственој исправности производа приликом сваке испоруке.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Конзумни бели шећер у кристалу. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница. Квалитет према правилнику о квалитету шећера.

Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку браду у свежем стању.

Назив производа:	Шпагете
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Кесе пвц 0,5 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 3, 5, 6, и 8.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тестенина са јајима од брашна тип 400, Паковање 0,5кг., пвц кесе. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	Боранија у лименци – стерилисана
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I квалитета, да плодови односно делови плодова имају конзистенцију која одговара врсти поврћа, да плодови нису раскувани ни сувише тврди. Да има бистар до слабо опалесцентан налив у количини да прекрије плод. Лименка неопштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Грашак у лименци – стерилисани
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I квалитета, да плодови односно делови плодова имају конзистенцију која одговара врсти поврћа, да плодови нису раскувани ни сувише тврди. Да има бистар до слабо опалесцентан налив у количини да прекрије плод. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Ђувеч у лименци – стерилисани
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I квалитета, да плодови односно делови плодова имају конзистенцију која одговара врсти поврћа, да плодови нису раскувани ни сувише тврди. Да има бистар до слабо опалесцентан налив у количини да прекрије плод. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Краставац у лименци - пастеризован

Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; укус и мирис карактеристичан за краставац, плодови да су уједначени, да нису нагњечени, да је бистри до благ опласцентан раствор унутар конзерве, код сеченог краставца исечени делови уједначени. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упусту произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду, за салату.

Назив производа:	Паприка филети - пастеризована
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; плодови да су уједначени, да нису нагњечени, да је раствор бистар до благо опласцентан унутар конзерве. Лименка неоштећена, без трагова корозије, ерметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упусту произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу у салату.

Назив производа:	Парадајз пире у лименци
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4100 – 4400 гр. херметички затворена

Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварињу.
Критеријуми за одобравање производа	Да има природну црвену боју, зрелог црвеног парадајза, која може имати жућкасту нијансу, с тим да не прелази у мрку, да има пријатан специфичан мирис и укус, да није преврео у стању врења, нити са знаком загорелости, да има 28-30% суве материје. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Мешана салата - пастеризована
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварињу.
Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; плодови да су уједначени, да нису нагњечени, да је налив бистар до благог опласцентан у количини да одржи квалитет. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу за салату.

Назив производа:	Цвекла у лименци -пастеризована
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 4-5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на	Према Закону и Правилницима под редним бројем:

квалитет и безбедност производа:	- 5, 6, 8 и 10.
Означавање, декларисање:	Приликом испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; плодови да су уједначени, да нису нагњечени, да је налив бистар до блаог опласцентан у количини да одржи квалитет. Лименка неоштећена, без трагова корозије, херметички затворена. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу за салату.

Назив производа:	Свежа кокошија
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Транспортне кутије - 360/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 25.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Јаја, кокошија, првог квалитета, класа "А". Транспортна кутија треба да садржи податке о класи, квалитету о датуму паковања и рок употребе или употребљиво до. Температура пријема мах. 15°C. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету јаја и производа од јаја.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу за салату.

Партија XVII – Месо и месне прерађевине за потребе Студентског ресторана у Блацу

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Виршла	кг.	100
2.	Кобасица роштиљска	кг.	100
3.	Месни нарезак говеђи	ком.	300
4.	Месни нарезак свињски	ком.	1000
5.	Месо јунеће – без коске	кг.	800
6.	Месо свињско – без коске	кг.	800
7.	Пастрмка	кг.	300
8.	Панирани филет Ослића	кг.	200
9.	Паштета јетрена	ком.	1000
10.	Паштета - пилећа	ком.	500
11.	Паштета - рибља	ком.	500
12.	Пилећи филе - замрзнут	кг.	500
13.	Батак и карабатак пилећи	кг.	800
14.	Ребра сува	кг.	300
15.	Риба „Ослић“ бели	кг.	200
16.	Рибље плескавице -смрзнуте	кг.	50
17.	Рибљи штапићи-смрзнути	кг.	50
18.	Салама шунка	кг.	50
19.	Сардина конзерва	ком.	1000
20.	Сланина	кг.	200
21.	Смрзнути поховани качкаваљ	кг.	500
22.	Туњевина	ком.	500
23.	Чајна кобасица нарезана 100 гр.	кг.	50
24.	Кулен нарезан 100 гр.	кг.	50
25.	Димљена свињска печеница нарезана 100 гр.	кг.	50

Назив производа:	Виршла
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Виршле пароване 2 комада = 100грама, $\pm 5\%$, вакум паковање
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, кларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница (Сл.лист СЦГ бр.4/04, 12/2004, 48/2004)
Физичко хемијске карактеристике	Производ добијен од различитих врста меса, масног и везивног ткива, воде, кухињске соли, замене за со, адитива, зачина и екстракта зачина, напуњена у овчије танко прево. Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 11%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 20%.Производ мора бити правилног облика уједначено ружичасте боје, на пресеку нема шупљина и пукотина, мирис и укус пријатни.
Критеријуми за одобравање производа	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа , после једном у 6 месеци. Приликом сваке

	испоруке обавезна декларација произвођача (за испоручену шаржу). Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима. Збирно упакована намирница, оригинал - вакум 1/1 кг. $\pm$ 5%, температура при пријему на површини мах. 4° С.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру), за производе од меса на температури од мах. 4° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Кобасица - роштиљска
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Вакум паковање
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац)
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Грубо уситњена барена кобасица. Састојци: свињско месо, говеђе месо, масно ткиво, вода, протеински додаци, кухињска со, зачини, шећери и конзерванс. Садржај укупно протеина већи од 12%, колегана у укупним протеинима мањи од 30%
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури од. 0°С. до +4°С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Месни нарезак свињски
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Конзерва потезна 100 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 32 и 34.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од обареног, саламуреног и уситњеног свињског меса, при чему количина сировог меса не сме бити већа од 5%, говеђих тетива, лоја, кожица, кух. соли, адитива, замема за со, шећера ,садржај протеина меса не сме бити мањи од 21%. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет

	према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према оравилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење на температури мах. Т +25 ° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Месни нарезак говеђи
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Конзерва потезна 100 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 32 и 34.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од обареног, саламуреног и уситњеног говеђег меса, при чему количина сировог меса не сме бити већа од 5%, говеђих тетива, лоја, кожаца, кух. соли, адитива, замема за со, шећера ,садржај протеина меса не сме бити мањи од 21%. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према оравилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење на температури мах. Т +25 ° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Свеже јунеће месо без коске
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 6, 8, 26 и 27.
Означавање, декларисање	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Месо од јунади тежине 500 – 550 кг., Време од клања макс. 48 сати. Органолептичке особине својствене за јунеће месо. Температура меса на пријему мах. 7 ° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида

	метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету мяса стоке за клање перади и дивљачи.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу са термокингом. Полутке не смеју додиривати под и транспортовати се са осталим производима. Складиштење у расхладним коморама на Т од 0 ° до 4° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом (кување, печење, динстање, пржење,)

Назив производа:	Свежи свињско месо без коске
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 6, 8, 26, 28, 29 и 30.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Месо од фармских свиња живе мере 110 – 120 кг. Време од клања макс. 48 сати. Органолептичке особине својствене за свињско месо Температура мяса на пријему мах. 7° С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског мяса.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт у наменском возилу, полутке не смеју додиривати под и транспортовати се са осталим производима. Складиштење у расхладним коморама на Т од 0 ° до 4° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом (кување, печење, динстање, пржење,)

Назив производа:	Пастрмка
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У комаду, појединачно.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнута, порција од 250 г. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих

	намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори (фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Панирани филет ослића
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија са пластичном фолијом, 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Филет цео неизломљен, да је обложена маса добро приљубљена за рибу. Температура пријема на површини мах. -12 ° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Паштета јетрена
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У вештачкој фолији, 75 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 32 и 34.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем. промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ. састављен од различитих врста јетре, свињског меса месног и везивног ткива, садржај протеина меса не сме бити мањи од 8%, а релативни садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 25%. Температура при пријему мах. 4° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој

	исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Неповратна транспортна амбалажа (картонска кутија 100 ком.) Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Паштета пилећа
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У вештачкој фолији, 75 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 32 и 34.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем. промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ. састављен од различитих врста живинског меса месног и везивног ткива, садржај протеина меса не сме бити мањи од 8%, а релативни садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 25%. Температура при пријему мах. 4° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида . Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Неповратна транспортна амбалажа (картонска кутија 100 ком.) Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Паштета рибља
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У вештачкој фолији, 75 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 6, 8, 29, 32 и 34.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем. промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.

Критеријуми за одобравање производа	Производ састављен рибљег меса. Температура при пријему мах. 4°С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Неповратна транспортна амбалажа (картонска кутија 100 ком.) Складиштење и чување у комори за производе од меса на температури мах. 4° С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Пилећи филе замрзнут
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Збирно паковање транспортна кутија са пластичном кесом 5-10 кг., појединачно паковање 0,100 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8, 29, 30 и 31.
Означавање, декларисање	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац)
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу
Критеријуми за одобравање производа	Основни део трупа пилећи филе, дубоко замрзнути. Температура при пријему на површини мах -12 °С. Транспортна кутија 5-10 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету меса пернате живине. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у замрзивачима за живинско месо на температури од -18° С. до -30° С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	Пилећи батак и карабатак - замрзнути
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковани у оргиналном паковању, 0,150 кг., неповратна картонска кутија 10-15 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 4, 5, 6, 7 и 8.
Означавање, декларисање	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.

Физичко хемијске карактеристике	Основни део трупа пилећи батак и карабатак, дубоко замрзнути. Температура при пријему на површини мах.-12.С. Неповратна картонска кутија 10-15 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница. Квалитет према правилнику о квалитету мяса пернате живине.
Критеријуми за одобравање производа	Транспорт искључиво у наменском возилу са термокингом. Збирно паковање - неповратна транспортна амбалажа (картонска кутија) од 15 кг. Складиштење и чување у замрзивачима за живинско месо на температури од -18° С. до -24° С, рок трајања 12 месеци.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Цела популација осим беба и особа алергичних на састојке.
Планирана употреба	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).

Назив производа:	Ребра димљена
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија, збирно паковање 5-10 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац)
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ од свињског мяса добијен саламурењем и димљењем дела грудног коша са свим припадајућим меканим ткивима (мишићно и масно ткиво), с тим да се само горњи слој масног ткива са кожицом скида. Садржај воде у меснатом делу готовог производа мора бити мањи од 60%. Температура при пријему на површини мах. 15°С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од мяса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и чување у комори за производе од мяса на температури мах. 15°С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Риба ослић
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија са пластичном фолијом, 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнути ослић, очишћен без утробе. Температура пријема на површини мах. -12° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Рибље пљескавице и рибљи штапићи - замрзнути
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија са пластичном фолијом, 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Филет цео неизломљен, да је обложена маса добро приљубљена за рибу. Температура пријема на површини мах. -12 ° С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе, као и према правилнику о условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине. Декларисање према правилнику о декларисању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ° С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	Салама шунка у преву стишњена
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У комаду, појединачно вештачко црево 1-2 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ од саламуреног свинског меса I категорије са јасно видљивим комадима свиљског меса повезаних у прат, из којих су одстрањене кости, веће насlage масног ткива и жилица, чврсто еластичне конзистенције, напуњен у вештачке омотаче одговарајућег пречника. Температура при пријему на површини мах. 4°C. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 4° C.
Планирана употреба	У свежем стању, порционисан, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	Сланина месната
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Комадно, транспортна неповратна кутија.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ од масног ткива свиња, са кожом, димљена, суво сољена, без коришћења ињектора, на пресеку несмеју бити видљиво одвојени делови са присуством желетинозне масе, боја масно ткива бела, а меснати делови уједначену црвену боје, поршина сува и чиста боје жутосмеђе до смеђе, чврсто еластичне конзистенције. Температура при пријему мах. +15°C на површини. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према

	правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори (фрижидеру) за производе од меса на температури мах +15°C.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	Рибља конзерва – сардина
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Конзерва потезна 125 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тежина рибе минимум 100 гр. Нето садржај конзерве 125гр. Конзерва потезна. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољке, морске јежеве, морске краставце, пужеве, корњаче и њихове производе.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Туњевина - рибља конзерва
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Конзерва потезна 185 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30, 34 и 33.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Комадићи туњевине у биљном уљу. Тежина рибе минимум 130 гр. Нето садржај конзерве 185 гр. Конзерва потезна. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољке, морске јежеве, морске краставце, пужеве, корњаче и њихове производе.

Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упусту произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	Кулен
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 100 г.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од свињског меса I категорије, чврстог масног ткива, кухињске соли, адитива, зачина и екстраката зачина. Надев кулена је грубо самлевен и напуњен у омотаче широког пречника. Међу зачинима доминира црвена млевена зачинска паприка, слатка и љута или екстракт паприке. Кулен са ознаком порекла, географском ознаком или ознаком која указује на начин производње је напуњен у свињско слепо црево или у друге природне омотаче одговарајућег пречника, а вредност рН производа није мања од 5,8. Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 22%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 15%. Температура при пријему на површини мах. 7°C. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 10° С.
Планирана употреба	У свежем стању, порционисан.

Назив производа:	Чајна кобасица и јунећа чајна кобасица
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 100 г.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа.

	Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од говеђег и свињског меса I и II категорије, чврстог масног ткива, кухињске соли, замене за со, адитива, зачина и екстракта зачина, шећера и стартеркултура. Производ је финије уситњен и напуњен у омотаче ужег пречника. Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 16%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 20%. Температура при пријему на површини мах. 7°С. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 10° С.
Планирана употреба	У свежем стању, порционисан.

Назив производа:	Суви врат
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 100 г.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: 5, 8, 29, 30 и 32.
Означавање, декларисање:	Приликом сваке испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа. Потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средством у унутрашњем промету, оверена жигом ветеринарске инспекције (ВС образац).
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Производ добијен од свињског врата, са ког су одстрањене кости, површинско масно ткиво и кожа, у који су додати кухињска со, шећери и адитиви. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицидаметала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 10° С.
Планирана употреба	У свежем стању, порционисан.

Партија XVIII - Свеже воће и поврће за потребе Студентског ресторана у Блацу

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Банана	кг.	500
2.	Бресква	кг.	300
3.	Јабука	кг.	1000
4.	Мандарина	Кг.	300
5.	Поморанца	кг.	500
6.	Краставац	кг.	300
7.	Кромпир	кг.	3500
8.	Кромпир млади	кг.	500
9.	Купус	кг.	2000
10.	Лук бели	кг.	5
11.	Лук црни	кг.	500
12.	Паприка	кг.	500
13.	Парадајз црвени	кг.	500
14.	Пасуљ	кг.	400
15.	Першун суви	кг.	2
16.	Шаргарепа	кг.	300

Назив производа:	Банана
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија воће у пвц фолији.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прва класа, маса појединог плода не сме бити мања од 80гр. на кори не сме бити пукотина. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Бресква, Нектарина
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија или летварица, 200 гр. ком.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.

Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Бресква прва класа, пречник 47-55 mm, тежина 200 гр. $\pm 10\%$, Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Јабука
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија или летварица, 200 гр. ком.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Јабука прва класа, пречник 55-60 mm, тежина 200 г $\pm 10\%$, Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	Поморанца
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија или летварица, 200 гр. ком.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Поморанца прва класа, пречник 73-84 mm, тежина 200 гр. $\pm 10\%$, Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива. Декларација према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана

Планирана употреба	У свежем стању.
Назив производа:	Краставац свеж
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија или летварица.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Краставац, I класа, плодови сочни, чврсти, прави, уједначени, глатки, неоштећени, без шупљине и горчине, са петељком дужине 1cm. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању за даљу прераду у салату

Назив производа:	Кромпир
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Мрежаста врећа 25-35кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кромпир 1. класе, за округле сорте пречник кртоле мора бити 35 mm, а за дугуласте 30 mm. Физиолошки зрео, цео, тврд, нормално развијен, приближно уједначеног облика и величине, без клица. Покожица карактеристичне боје за сорту без већих оштећења и без страних мириса. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Кромпир малди
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Мрежасте вреће или одговарајуће дрвене летварице
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.

Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	До 20-ог маја пречник кртоле минимум 28 мм, од 20-ог маја 30-35 мм. Млади кромпир прве класе. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Купус-свеж
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Мрежасте вреће, картонска амбалажа од 15-25кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Купус прве класе, главице треба да буду добро развијене, уједначене по крупноћи, боји и корен одсеченим до основе, главице, збијене, целе и чврсте. Микробиолошки захтеви према правилнику микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом и за салату у свежем стању

Назив производа:	Лук црни
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Јутане мрежасте вреће до 15-25 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лук црни I класе зреле главице, једре ,целе, непроклијале, уједначене по облику у величини и боји, са танком овојном љуском, са пречником мин. 40 mm. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 7 дана

Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, исецкан у свежем стању
Назив производа:	Лук бели
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Дрвена летварица, картонска кутија, јутане мрежасте вреће до 10 кг
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лук бели 1. класе, главице зреле, суве са овојном љуском, непроклијале, непромењене, непромрзле, уједначене по облику и величини, боји. Пречник главице најмане 30 mm. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Паприка свежа
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Мрежасте вреће, летварице, картонске кутије. 10-20 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I класа, 15-20 ком. у килограму, уједначена, слатка, неоштећена. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у магацину одигнуто од пода на палетама на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Парадајз црвени
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Летварице, картонске кутије.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за	I класа, пречник плодова од 60 -70 mm, уједначени, неоштећени.

одобравање производа	Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у магацину, на температури до 25 степени 1 дан.
Планирана употреба	За даљу термичку прераду и свежем стању у салату.

Назив производа:	Пасуљ
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Јутане вреће 25-50 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пасуљ крупно, средње и ситно зрно I класа. Зрна уједначене величине и облика, исте бербе, исте сорте. Несме бити мешања сорти. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 90 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Першун суви
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Одговарајућа картонска кутија.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање:	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лист здрав, сув. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° С до 3 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	Шаргарепа
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Дрвена амбалажа, летварице, мрежасте вреће.
Прописи који се односе на	Према Закону и Правилницима под редним бројем:

квалитет и безбедност производа:	- 5, 6, 8 и 24.
Означавање, декларисање: Физичко хемијске карактеристике	Према правилнику о квалитету воћа, поврћа и печурки. Производ подложен микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прва класа, дужине до 8 cm, правилног облика без напрстина. Микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету воћа, поврћа и гљива
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25° C до 7 дана

ЗАКОН И ПРАВИЛНИЦИ

1. Закон о безбедности хране ("Сл. гласник РС" бр. 41/2009);
2. Закон о ветеринарству ("Сл. гласник РС" бр. 91/2005 и 30/2010);
3. Правилник о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста (Сл. лист 52/95, 56/03, 4/04);
4. Правилник о квалитету и условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине (Сл. Лист СЦГ бр 56/2003, 4/2004, 5/2004 и 16/2005);
5. Правилник о декларисању и означавању упакованих намирница (Сл.лист СЦГ бр.4/2004, 12/2004, 48/2004);
6. Правилник о количинама пестицида, метала, металоида, хемиотерапеука, анаболика и других супстанци које се могу налазити у животно намирницама ("Сл. лист СРЈ", бр. 5/92, 11/92 - испр. и 32/2002);
7. Правилник о квалитету производа од млека и стартер култура (Сл. Гласник бр 33/2010 и 69/2010);
8. Правилник о микробиолошкој исправности намирница у промету (Сл.лист СРЈ,бр.26/93, 53/95 и 46/2002);
9. Правилник о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе (Сл. Лист 26/02, 56/03, 4/04 и 5/04);
10. Правилник о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата (Сл.лист 1/79, 20/82, 74/90, 33/95, 58/95, 56/03, 4/04, 12/05);
11. Правилник о квалитету зачина и екстракта зачина и мешавине зачина (Сл.лист 4/85 и 84/87 од 01.08.1998.год.);
12. Правилник о квалитету супа, сосова, додатака јелима и сродних производа (Сл лист СРЈ бр.41/93 од 1994. год.);
13. Правилник о квалитету и другим захтевима за какао –производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима. (Сл.лист СЦГ. бр 1/2005 од 7.1.2005. год.);
14. Правилник о квалитету и другим захтевима за јестиво уље и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе (Сл Лист 23/06)
15. Правилник о квалитету и другим захтевима за мед, друге пчелиње производе, препарте на бази меда и других пчелињих производа (Сл.лист СЦГ бр.45/2003.)
16. Правилник о квалитету прашка за пециво и пудинг (Сл Лист СФРЈ бр. 22/63, а његове измене и допуне у Сл. Листу бр. 2/64, 25/65, 50/66, 10/67, 54/67, 15/68, 53/69, 27/71, 8/75, 58/77, 60/77, 13/78, 20/80, 41/8)
17. Правилник о квалитету и другим захтевима за сенф (Сл. Лист СРЈ бр. 3/2001)

18. Правилник о квалитету и другим захтевима за сирће (Сл.лист СРЈ, бр.17/2002 од 5.04.2002.год)
19. Правилник о квалитету и другим захтевима за со за људску исхрану и производњу намерница (Сл.лист СЦГ бр. 31/2005 од 29.07.2005.год,)
20. Правилник о квалитету воћних сокова, концентрованих воћних сокова, воћних нектара, воћних сокова у праху и сродних производа (Сл.лист 33/95, 56/03, 4/04)
21. Правилник о квалитету и другим захтевима за чај, биљни чај и инстант чај (Сл.лист СЦГ, бр.51/2005 од 9.12.2005.)
22. Правилник о квалитету и другим захтевима за кекс, фине пекарске производе, жита за доручак и снек производе (Сл.лист СЦГ, бр.12/2005)
23. Правилник о квалитету шећера (Сл.лист СФРЈ, бр. 37/88 и 23/91, Сл.лист СФРЈ бр. 7/92 од 1.05.1992)
24. Правилник о квалитету воћа, поврћа и печурки (Сл.лист СФРЈ бр. 29/79 и 53/87)
25. Правилник о квалитету јаја и производа од јаја (Сл.лист СЦГ 17/2002.56/2003,4/2004)
26. Правилник о начину вршења ветеринарско-санитарног прегледа и контроле животиња пре клања и производа животињског порекла ("Сл. лист СФРЈ" бр.68/89, "Сл. Лист СЦГ" бр. 10/2003, "Сл.гласник РС" бр.44/2007).
27. Правилник о квалитету мяса стоке за клање, перади и дивљачи ("Сл. лист СФРЈ " 34/74,26/75)
28. Правилник о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског мяса ("Сл. лист СРЈ" бр.2/85, 12/85, 24/86).
29. Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промет ("Сл.гласник РС" бр.72/2010 од 08.10.2010.) - важи од 06.2011.године.
30. Правилник о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни за животиње, за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља ("Сл.гласник РС" бр.25/2010).
31. Правилник о квалитету мяса пернате живине ("Службени лист СФРЈ", бр.1/81 у 51/88)
32. Правилник о квалитету и другим захтевима за производе од мяса ("Сл. лист СЦГ" бр. 33/2004).
- 33.Правилник о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе (Сл. лист СЦГ бр. 56/2003,4/2004,5/2004,16/2005)
34. Правилник о квалитету и условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине ("Сл. лист СЦГ" бр.56/2003, 4/2004, 5/2004 и 16/2005)

ПРАВИЛА ЗА СВЕ ПАРТИЈЕ

Рок и начин испоруке

Понуђач је дужан да у обрасцу понуде наведе рок испоруке.

Рок испоруке не може бити дужи од 7 календарска дана од дана пријема поруџбине наручиоца која се упућује у писаној форми, укључујући и e-mail. У случају да понуђач наведе дужи рок испоруке, таква понуда ће бити одбијена.

У случају да понуђач непрецизно одреди рок испоруке (нпр: око, оквирно, од-до и сл.), таква понуда ће бити одбијена.

Добављач је у обавези да испоруку добара врши сукцесивно, а све према динамици и количини коју одреди наручилац, без обзира да ли је радни или нерадни дан.

Изузетно, када је то оправдано објективним околностима, Наручилац оставља могућност за потребом хитне (изненадне) испоруке, коју је понуђач дужан да изврши у року не дужем од осам сати од пријема захтева. Лице задужено од стране наручиоца, захтев за хитном испоруком упутиће телефоном, с тим да ће истовремено упутити поруџбину и путем e-mail-а у којој ће нагласити да је у питању хитна испорука.

Испорука свих добара се врши у магацин наручиоца на адреси Студентски центар „Приштина“ – Косовска Митровица, Џона Кенедија, 6 и том приликом Добављачи су обавезни да поштују време испоруке и то:

- у времену од 07 до 14 часова.

Контрола квалитета производа

Добављач се обавезује да за свако испоручено добро достави декларацију на српском језику, на основу које преузима одговорност за квалитет испоручених добара, као и потврду о здравственој исправности добара за сваку испоруку, чиме потврђује да испоручена добра одговарају прописима о квалитету и здравственој исправности дефинисаних Законом о безбедности хране и другим прописима. Добављач одговара Наручиоцу за квалитет добара у року означеном на декларацији производа.

Наручилац на пријему контролише карактеристике добара, а по захтевима везаним за безбедност хране.

Уколико се добра испоручују у појединачном паковању декларација мора да садржи све потребне податке о датом производу према Правилнику о декларисању означавању и рекламирању хране ("Сл.гласник РС", бр. 85/2013 и 101/2013).

Уколико се производ испоручује у збирном паковању декларација мора бити идентична и на појединачном и на збирном паковању.

Пријемно контролисање ће се вршити по "принципу случајног узорка".

Декларација на производу мора бити лако уочљива, јасна и читка, да се не брише лако и да не буде на било који начин прекривена или испрекидана другим текстом или сликовним приказом, док у погледу порекла и квалитета производа мора бити на српском језику.

Рок важења (трајања) добара мора бити назначен на паковању или документу који се доставља уз добра приликом испоруке.

Наручилац задржава право да, уколико процени као потребно, узорак испоручене животне намирнице пошаље на лабораторијску анализу коју сматра целисходном. Узорковање ће вршити

комисија именована од стране наручиоца. Добављач ће бити обавештен о термину и предмету узорковања и позван да истом присуствује. Неодазивање добављача на позив не зауставља процес узорковања.

Добављач је дужан да испуни све доле наведено:

- приложи отпремницу уз испоручену робу,
- примарна амбалажа мора да буде чиста и неоштећена,
- особа која врши истовар мора да буде у чистој радној одећи,
- достава се врши у чистим возилима са температурним режимом,

Добављач је дужан да испоручи наручиоцу ону количину добара коју наручилац поручи и дужан је да је тачно измери. Под тачним мерењем подразумева се испорука стварно тражене количине добара изражена у килограмима.

Наручилац и Добављач ће записнички констатовати преузимање добара приликом испоруке. У случају утврђених недостатака у квалитету, квантитету и очигледних грешака испоручених производа, Наручилац ће сачинити писани приговор (Записник) одмах по испоруци ако се недостатак уочи на лицу места или касније уколико установи скривене недостатке на испорученим производима.

Рок за подношење приговора на испоручене производе је рок исписан на декларацији производа (рок важења).

Добављач је дужан да одмах а најкасније у року од 24 часа од момента пријема писаног приговора на утврђене недостатке испоручених производа, исте отклони.

Наручилац има право да једнострано откаже уговор о купопродаји са Добављачем без штетних последица по себе, уколико у току трајања уговора 2 (два) пута записнички утврди недостатке у квалитету, квантитету или очигледних грешака испоручених производа, уз отказни рок од 8 дана и истовременоће да реализује средство обезбеђења за добро извршење посла.

Добављач је дужан да наручиоцу достави рачун који је састављен на основу документа - отпремнице којом се верификује квантитет и квалитет испоруке, чиме ће доказати да је поступио по захтеву наручиоца.

IV УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. и 76 ЗАКОНА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију I – Хлеб и пекарски производи

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1) до 4) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала;

	- Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

4.	Услови за учешће	
	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

	Услови за учешће
	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање
5.	Важеће Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину да објекат испуњава ветеринарско санитарне услове или извод из регистра одобрених објеката, издат од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину или потврда о упису објекта у Централни регистар Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде на основу чл. 15 Закона о безбедности хране или потврда о упису привредног субјекта – правног лица у централни регистар Министарства Пољопривреде и заштите животне средине.
	У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију I – Хлеб и пекарски производи

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 36 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет

Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 8.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање 4 (четири) регистрована возила за превоз предметних производа (у власништву или по основу уговора о закупу или лизингу), које омогућава доставу предметних добара у складу са Законом о безбедности хране.

Доказ

као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а у колико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила.

(Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације).

4. Кадровски капацитет

најмање 10 (десет) запослена лица

Доказ

фотокопије образаца М-3а или М или други одговарајући образац за сва запослена лица из којих се види да су запослени пријављени на пензијско осигурање (за сваког запосленог појединачно).

5. Квалитет производа

Усвојен систем безбедности хране и систем управљања квалитетом HACCP

Доказ

- Лиценца HASAP
- Копије уговора са акредитованом лабораторијом овлашћеном за испитивање и контролу микробиолошке и хемиске исправности предметних намерница.

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију II – Смрзнута лисната теста

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне

	полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

4.	Услови за учешће	
	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

5.	Услови за учешће	
	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом.	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	Важећа дозвола за обављање одговарајуће делатности, издате од стране надлежног органа	
	У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију II – Сврзнута лисната теста

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 6.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

- регистровано возило за превоз до +4 (у власништву или по основу уговора о закупу, лизингу), које омогућава одржавање хране на одговарајућој температури, све у складу са Законом о безбедности хране.

Доказ

као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а у колико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације).

4. Кадровски капацитет

најмање 3 запослена лица

Доказ

Изјава о броју запослених образац 7.

5. Квалитет производа

Усвојен систем безбедности хране и систем управљања квалитетом HACCP

Доказ

Понуђач мора да достави сва неопходна пратећа документа који доказују санитарну, здравствену и хемијску исправност свих улазних компоненти које чине готов производ.

- Лиценца HASAP

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију III - Свеже воће и поврће

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала;

	- Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

4.	Услови за учешће	
	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
5.	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	
	Услови за учешће	
5.	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом.	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	Важећа дозвола за обављање одговарајуће делатности, издате од стране надлежног органа	
	У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију III - Свеже воће и поврће

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	
2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 15.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

- регистровано возило за превоз предметних производа (у власништву или по основу уговора о закупу, лизингу), које омогућава доставу предметних добара у складу са Законом о безбедности хране.

Доказ

као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а у колико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације).

4. Кадровски капацитет

најмање 3 запослена лица.

Доказ

Изјава понуђача о броју запослених образац бр.7.

5. Квалитет производа

Уговор о контроли исправности животних намирница са овлашћеном установом

Доказ

Оверена копија уговора.

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију IV - Конзервисано и смрзнуто воће и поврће

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да законски

	заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
4. за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом.	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
5.	Важећа дозвола за обављање одговарајуће делатности, издате од стране надлежног органа
У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију IV - Конзервисано и смрзнуто воће и поврће

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 6.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

- регистровано возило за превоз предметних производа (у власништву или по основу уговора о закупу, лизингу), које омогућава доставу предметних добара у складу са Законом о безбедности хране.

Доказ

као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а у колико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације).

4. Кадровски капацитет

најмање 3 запослена лица

Доказ

Изјава понуђача о броју запослених образац бр 7.

5. Квалитет производа

Усвојен систем безбедности хране и систем управљања квалитетом HACCP

Доказ

Понуђач мора да достави сва неопходна пратећа документа који доказују санитарну, здравствену и хемијску исправност предметних производа.

- Извештај о испитивању намирница коју издаје Акредитована лабораторија
- Лиценца HASAP

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију V – Разни прехранбени производи

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да законски

	заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
4. за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом.	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
5.	Важећа дозвола за обављање одговарајуће делатности, издате од стране надлежног органа
У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију V - Разни прехранбени производи

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 28.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

- регистровано возила за превоз предметних производа (у власништву или по основу уговора о закупу, лизингу), које омогућава доставу предметних добара у складу са Законом о безбедности хране.

Доказ

као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а уколико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила

4. Кадровски капацитет

најмање 3 запослена лица.

Доказ

Изјава понуђача о броју запослених образац бр 7.

5. Квалитет производа

Усвојен систем безбедности хране и систем управљања квалитетом HACCP

Доказ

Понуђач мора да достави сва неопходна пратећа документа који доказују санитарну, здравствену и хемијску исправност предметних производа.

- Лиценца HASAP

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију VI - Млеко и млечни производи

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
1.	Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
	Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће		
2.	Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да законски

	заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
4. за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
5.	Важеће Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину да објекат испуњава ветеринарско санитарне услове или извод из регистра одобрених објеката, издат од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину или потврда о упису објекта у Централни регистар Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде на основу чл. 15 Закона о безбедности хране
У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију VI - Млеко и млечни производи

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 36 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	
2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски	

центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 10.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање 2 (два) регистрована возила за превоз предметних производа (у власништву или по основу уговора о закупу или лизингу), које омогућава доставу предметних добара у складу са Законом о безбедности хране.

Доказ

као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а у колико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације)

4. Кадровски капацитет

најмање 15 запослена лица

Доказ

фотокопије образаца М-3а или М или други одговарајући образац за сва запослена лица из којих се види да су запослени пријављени на пензијско осигурање (за сваког запосленог појединачно).

5. Квалитет производа

Усвојен систем безбедности хране и систем управљања квалитетом НАССР

Доказ

- Понуђач мора да достави сва неопходна пратећа документа који доказују санитарну, здравствену и хемијску исправност свих улазних компоненти које чине готов производ.
- Копије уговора са акредитованом лабораторијом овлашћеном за испитивање и контролу микробиолошке и хемиске исправности предметних намерница. Извештај о испитивању намирница коју издаје Акредитована лабораторија
- Сертификат HASAP

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију VII - Свеже месо

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће	
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
1. за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
2. за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против

	привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
3. за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
4.	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду,

запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

5.	Услови за учешће
	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање
	Важеће Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину да објекат испуњава ветеринарско санитарне услове или извод из регистра одобрених објеката, издат од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину или потврда о упису објекта у Централни регистар Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде на основу чл. 15 Закона о безбедности хране
У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију VII - Свеже месо

1. Финансијски капацитет
Да Понуђач није био великвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.
Доказ
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана великвидности у периоду од 36 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.

2. Пословни капацитет
1) Да понуђач у моменту подношења понуде има сопствено стадо односно фарму за узгој животиња и да располаже сопственом кланицом регистрованој код надлежног Министарства.
Доказ
- Лист непокретности за објекте и пописна листа основних средстава из које се јасно види да понуђач поседује објекат кланице, објекат фарме и сопствено стадо.

2) Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 50.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава. Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање 3 регистрована возила специјалне намене за превоз предметних производа (возило са хладњачом-термокинг уређајем)

Доказ

као доказ копију читача саобраћајне дозволе возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације), фотографија возила на којој се јасно види да је возило хладњача и копију записника са техничког прегледа или потврду или уверење надлежне установе да возило има Термо Кинг уређај, а ако понуђач није власник возила поред наведеног доставља уговор о лизингу или закупу или коришћењу возила Хладњача.

4. Кадровски капацитет

Да понуђач пре објављивања позива за подношење понуда има у радном односу минимум 20 запослених од којих минимум једног технолога прехрамбене струке анималних производа, једног технолога прехрамбене технологије и два ветеринара.

Доказ

- Копије кодираног ОД обрасца за месец који претходи месецу у ком је објављен јавни позив;
- Копије МА односно МЗА обрасца пријаве на обавезно осигурање са датумом пријаве запосленог најмање три месеца пре датума објављивања овог јавног позива;
- Копије дипломе односно уверења за технолога и ветеринара. Уколико понуђач има регистровану ветеринарску службу у складу са важећим законом о ветерини, уместо доказа за запосленог ветеринара може доставити доказе о регистарцији сопствене ветеринарске службе и то: решење или извод из АПР о регистрацији Ветеринарске службе, копију МА односно МЗА обрасца за запосленог минимум три ветеринара запосленог у ветеринарској служби. Копија

5. Квалитет производа

Да има успостављен систем за осигурање безбедности хране у производњи и промету у складу са принципима добре произвођачке и хигијенске праксе и анализе опасности и критичних контролних тачака (НАССР), сагласно одредбама Закона о безбедности хране („Сл. гласник РС“ бр. 41/09) и ISO 2200 стандард којим се имплементира и примењује систем менаџмента безбедношћу хране за клање папкра односно живине, расецањем производњом и дистрибуцијом маса и месних производа који су предмет набавке.

Доказ

Копије НАССР и ISO 22000 сертификата

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију VIII - Прерађевине од меса

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне

	полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

4.	Услови за учешће	
	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

5.	Услови за учешће
	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање
	Важеће Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину да објекат испуњава ветеринарско санитарне услове или извод из регистра одобрених објеката, издат од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину или потврда о упису објекта у Централни регистар Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде на основу чл. 15 Закона о безбедности хране
	У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију VIII - Прерађевине од меса

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 36 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 15.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање једно регистровано возило специјалне намене за превоз предметних производа (возило са хладњачом-термокинг уређајем)

Доказ

као доказ копију читача саобраћајне дозволе возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације), фотографија возила на којој се јасно види да је возило хладњача и копију записника са техничког прегледа или потврду или уверење надлежне установе да возило има Термо Кинг уређај, а ако понуђач није власник возила поред наведеног доставља уговор о лизингу или закупу или коришћењу возила Хладњача.

4. Кадровски капацитет

Да понуђач пре објављивања позива за подношење понуда има у радном односу минимум 5 запослена од којих минимум једног технолога прехранбене струке анималних производа, један технолог прехранбене технологије, један ветеринар.

Доказ

- Копије кодираног ОД обрасца за месец који претходи месецу у ком је објављен јавни позив;
- Копије МА односно МЗА обрасца пријаве на обавезно осигурање са датумом пријаве запосленог најмање три месеца пре датума објављивања овог јавног позива;
- Копије дипломе односно уверења за технологе и ветеринара. Уколико понуђач има регистровану ветеринарску службу у складу са важећим законом о ветерини, уместо доказа за запосленог ветеринара може доставити доказе о регистарцији сопствене ветринарске службе и то: решење или извод из АПР о регистрацији Ветеринарске службе, копију МА односно МЗА обрасца за запосленог минимум једног ветеринара запосленог у ветеринарској служби. Копија

5. Квалитет производа

Да има успостављен систем за осигурање безбедности хране у производњи и промету у складу са принципима добре произвођачке и хигијенске праксе и анализе опасности и критичних контролних тачака (НАССР), сагласно одредбама Закона о безбедности хране („Сл. гласник РС“ бр. 41/09) и ISO 2200 стандард којим се имплементира и примењује систем менаџмента безбедношћу хране за клање папкра односно живине, расецањем производњом и дистрибуцијом маса и месних производа који су предмет набавке.

Доказ

Копије НАССР и ISO 22000 сертификата

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију IX - Конзервиране месне прерађевине

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да законски

	заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

4.	Услови за учешће	
	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

5.	Услови за учешће
	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање
	Важеће Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину да објекат испуњава ветеринарско санитарне услове или извод из регистра одобрених објеката, издат од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину или потврда о упису објекта у Централни регистар Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде на основу чл. 15 Закона о безбедности хране
	У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију IX - Конзервиране месне прерађевине

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 36 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 10.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање једно регистровано возило специјалне намене за превоз предметних производа (возило са хладњачом-термокинг уређајем)

Доказ

као доказ копију читача саобраћајне дозволе возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације), фотографија возила на којој се јасно види да је возило хладњача и копију записника са техничког прегледа или потврду или уверење надлежне установе да возило има Термо Кинг уређај, а ако понуђач није власник возила поред наведеног доставља уговор о лизингу или закупу или коришћењу возила Хладњача.

4. Кадровски капацитет

Да понуђач пре објављивања позива за подношење понуда има у радном односу минимум 5 запослена од којих минимум једног технолога прехранбене струке анималних производа и један технолог прехранбене технологије.

Доказ

- Копије кодираног ОД обрасца за месец који претходи месецу у ком је објављен јавни позив;
- Копије МА односно МЗА обрасца пријаве на обавезно осигурање са датумом пријаве запосленог најмање три месеца пре датума објављивања овог јавног позива;
- Копије дипломе односно уверења за технолога.

5. Квалитет производа

Да има успостављен систем за осигурање безбедности хране у производњи и промету у складу са принципима добре произвођачке и хигијенске праксе и анализе опасности и критичних контролних тачака (НАССР), сагласно одредбама Закона о безбедности хране („Сл. гласник РС“ бр. 41/09) и ISO 2200 стандард којим се имплементира и примењује систем менаџмента безбедношћу хране за клање папкра односно живине, расецањем производњом и дистрибуцијом маса и месних производа који су предмет набавке.

Доказ

Копије НАССР и ISO 22000 сертификата

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију X – Смрзнута риба и рибљи филети

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне

	полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

4.	Услови за учешће	
	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

	Услови за учешће
	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање
5.	Важеће Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину да објекат испуњава ветеринарско санитарне услове или извод из регистра одобрених објеката, издат од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину или потврда о упису објекта у Централни регистар Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде на основу чл. 15 Закона о безбедности хране
	У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију X - Смрзнута риба и рибљи филети

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 36 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 10.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање једно регистровано возило специјалне намене за превоз предметних производа (возило са хладњачом-термокинг уређајем)

Доказ

као доказ копију читача саобраћајне дозволе возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације), фотографија возила на којој се јасно види да је возило хладњача и копију записника са техничког прегледа или потврду или уверење надлежне установе да возило има Термо Кинг уређај, а ако понуђач није власник возила поред наведеног доставља уговор о лизингу или закупу или коришћењу возила Хладњача.

4. Кадровски капацитет

Да понуђач пре објављивања позива за подношење понуда има у радном односу минимум 5 запослена од којих минимум једног технолога прехранбене струке анималних производа и један технолог прехранбене технологије.

Доказ

- Копије кодираног ОД обрасца за месец који претходи месецу у ком је објављен јавни позив;
- Копије МА односно МЗА обрасца пријаве на обавезно осигурање са датумом пријаве запосленог најмање три месеца пре датума објављивања овог јавног позива;
- Копије дипломе односно уверења за технолога.

5. Квалитет производа

Да има успостављен систем за осигурање безбедности хране у производњи и промету у складу са принципима добре произвођачке и хигијенске праксе и анализе опасности и критичних контролних тачака (НАССР), сагласно одредбама Закона о безбедности хране („Сл. гласник РС“ бр. 41/09) и ISO 2200 стандард производа који су предмет набавке.

Доказ

Копије НАССР и ISO 22000 сертификата

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију XI - Свежа кокошија јаја

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће	
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
1. за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
2. за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично

	дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
4.	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да

је ималац права интелектуалне својине	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

5.	Услови за учешће
	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање
	Важеће Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину да објекат испуњава ветеринарско санитарне услове или извод из регистра одобрених објеката, издат од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину или потврда о упису објекта у Централни регистар Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде на основу чл. 15 Закона о безбедности хране
У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију XI - Свежа кокошија јаја

1. Финансијски капацитет
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.

Доказ
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.

2. Пословни капацитет
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 6.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање једно регистровано возило специјалне намене за превоз предметних производа (возило са хладњачом-термокинг уређајем)

Доказ

као доказ копију читача саобраћајне дозволе возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације), фотографија возила на којој се јасно види да је возило хладњача и копију записника са техничког прегледа или потврду или уверење надлежне установе да возило има Термо Кинг уређај, а ако понуђач није власник возила поред наведеног доставља уговор о лизингу или закупу или коришћењу возила Хладњача.

4. Кадровски капацитет

најмање 3 запослена лица.

Доказ

Изјава понуђача о броју запослених образац бр.7.

5. Квалитет производа

Уговор о контроли исправности животних намирница са овлашћеном установом

Доказ

Оверена копија уговора.

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију XII – Смрзнуто воће и поврће

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да законски

	заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

4.	Услови за учешће	
	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

5.	Услови за учешће	
	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом.	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	Важећа дозвола за обављање одговарајуће делатности, издате од стране надлежног органа	
	У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију XII – Сврзнуто воће и поврће

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 6.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање једно регистровано возило специјалне намене за превоз предметних производа (возило са хладњачом-термокинг уређајем)

Доказ

као доказ копију читача саобраћајне дозволе возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације), фотографија возила на којој се јасно види да је возило хладњача и копију записника са техничког прегледа или потврду или уверење надлежне установе да возило има Термо Кинг уређај, а ако понуђач није власник возила поред наведеног доставља уговор о лизингу или закупу или коришћењу возила Хладњача.

4. Кадровски капацитет

најмање 3 запослена лица.

Доказ

Изјава понуђача о броју запослених образац бр.7.

5. Квалитет производа

Уговор о контроли исправности животног намирница са овлашћеном установом

Доказ

Оверена копија уговора.

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију XIII - Посластичарски производи

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне

	полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

4.	Услови за учешће	
	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

5.	Услови за учешће
	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом.
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање
	Важећа дозвола за обављање одговарајуће делатности, издате од стране надлежног органа
	У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију XIII - Посластичарски производи

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, у минималном износу од 4.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	
Доказ	
Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.	

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

регистровано возило специјалне намене за превоз предметних производа (возило са хладњачом-термокинг уређајем)

Доказ

као доказ копију читача саобраћајне дозволе возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације), фотографија возила на којој се јасно види да је возило хладњача и копију записника са техничког прегледа или потврду или уверење надлежне установе да возило има Термо Кинг уређај, а ако понуђач није власник возила поред наведеног доставља уговор о лизингу или закупу или коришћењу возила Хладњача.

4. Кадровски капацитет

најмање 2 запослена лица.

Доказ

Изјава понуђача о броју запослених образац бр.7.

5. Квалитет производа

Уговор о контроли исправности животних намирница са овлашћеном Установом

Доказ

Копије уговора са акредитованом лабораторијом овлашћеном за испитивање и контролу микробиолошке и хемиске исправности предметних намирница. Извештај о испитивању намирница коју издаје Акредитована лабораторија.

**Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију XIV – Хлеб и пекарски производи за потребе
Студентског ресторана у Блату**

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне

	полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
4. за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
5.	Важеће Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину да објекат испуњава ветеринарско санитарне услове или извод из регистра одобрених објеката, издат од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину или потврда о упису објекта у Централни регистар Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде на основу чл. 15 Закона о безбедности хране или потврда о упису привредног субјекта – правног лица у централни регистар Министарства Пољопривреде и заштите животне средине.
У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

**Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију XIV – Хлеб и пекарски производи за потребе
Студентског ресторана у Блацу**

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки. б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ. в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов. Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	
2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним	

корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 2.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава. Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање 2 (два) регистрована возила за превоз предметних производа (у власништву или по основу уговора о закупу, лизингу), које омогућава доставу предметних добара у складу са Законом о безбедности хране.

Доказ

као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а уколико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила.

4. Кадровски капацитет

најмање 2 (два) запослена лица

Доказ

фотокопије образаца М-3а или М или други одговарајући образац за сва запослена лица из којих се види да су запослени пријављени на пензијско осигурање (за сваког запосленог појединачно).

5. Квалитет производа

Усвојен систем безбедности хране и систем управљања квалитетом НАССР

Доказ

- Лиценца HASAP
- Понуђач мора да достави сва неопходна пратећа документа који доказују санитарну, здравствену и хемијску исправност свих улазних компоненти које чине готов производ.
- Копије уговора са акредитованом лабораторијом овлашћеном за испитивање и контролу микробиолошке и хемиске исправности предметних намирница.
- Извештај о испитивању намирница коју издаје Акредитована лабораторија.

**Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију XV - Млеко и млечни производи за потребе
Студентског ресторана у Блацу**

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне

	полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
4. за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
5.	Важеће Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину да објекат испуњава ветеринарско санитарне услове или извод из регистра одобрених објеката, издат од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Управе за ветерину или потврда о упису објекта у Централни регистар Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде на основу чл. 15 Закона о безбедности хране
У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

**Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију XV - Млеко и млечни производи за потребе
Студентског ресторана ау Блату**

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	
2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски	

центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 2.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање 1 (једно) регистровано возило за превоз предметних производа (у власништву или по основу уговора о закупу или лизингу), које омогућава доставу предметних добара у складу са Законом о безбедности хране.

Доказ

као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а у колико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације)

4. Кадровски капацитет

најмање 3 запослена лица

Доказ

фотокопије образаца М-3а или М или други одговарајући образац за сва запослена лица из којих се види да су запослени пријављени на пензијско осигурање (за сваког запосленог појединачно).

5. Квалитет производа

Усвојен систем безбедности хране и систем управљања квалитетом НАССР

Доказ

- Понуђач мора да достави сва неопходна пратећа документа који доказују санитарну, здравствену и хемијску исправност свих улазних компоненти које чине готов производ.
- Копије уговора са акредитованом лабораторијом овлашћеном за испитивање и контролу микробиолошке и хемиске исправности предметних намерница. Извештај о испитивању намирница коју издаје Акредитована лабораторија
- Сертификат HASAP

**Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију XVI – Прехрамбене намирнице широке потрошње
за потребе Студентског ресторана у Блату**

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне

	полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
4. за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
5.	Важећа дозвола за обављање одговарајуће делатности, издате од стране надлежног органа
У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију XVI – Прехрамбене намирнице широке потрошње за потребе Студентског ресторана у Блату

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 2.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

-најмање 1 (једно) регистровано возило за превоз предметних производа (у власништву или по основу уговора о закупу или лизингу), које омогућава доставу предметних добара у складу са Законом о безбедности хране.

Доказ

као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а у колико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила (Обавезна фотографија регистрационих налепница из које се види број возила и датум истека регистрације)

4. Кадровски капацитет

најмање 3 запослена лица

Доказ

фотокопије образаца М-3а или М или други одговарајући образац за сва запослена лица из којих се види да су запослени пријављени на пензијско осигурање (за сваког запосленог појединачно).

5. Квалитет производа

Усвојен систем безбедности хране и систем управљања квалитетом HACCP

Доказ

- Понуђач мора да достави сва неопходна пратећа документа који доказују санитарну, здравствену и хемијску исправност свих улазних компоненти које чине готов производ.
- Копије уговора са акредитованом лабораторијом овлашћеном за испитивање и контролу микробиолошке и хемиске исправности предметних намерница. Извештај о испитивању намирница коју издаје Акредитована лабораторија
- Сертификат HASAP

**Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију XVII - Месо и месне прерађевине за потребе
Студентског ресторана у Блату**

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне

	полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
4. за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
5.	Важећа дозвола за обављање одговарајуће делатности, издате од стране надлежног органа
У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

**Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију XVII - Месо и месне прерађевине за потребе
Студентског ресторана у Блату**

1. Финансијски капацитет	
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
Доказ	
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеци пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.	
б) Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи испуне овај услов и доставе доказ.	
в) Уколико понуђачи наступају као група, потребно је да свако из групе понуђача испуни овај услов.	
Овај доказ Понуђач није у обавези да доставља уколико је податак јавно доступан на интернет страници Народне банке Србије.	

2. Пословни капацитет	
Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 2.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.	

Доказ

Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава.

Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет

- регистровано возила за превоз предметних производа (у власништву или по основу уговора о закупу, лизингу), које омогућава доставу предметних добара у складу са Законом о безбедности хране.

Доказ

као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а уколико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила

4. Кадровски капацитет

најмање 3 запослена лица.

Доказ

Изјава понуђача о броју запослених образац бр 7.

5. Квалитет производа

Усвојен систем безбедности хране и систем управљања квалитетом HACCP

Доказ

Понуђач мора да достави сва неопходна пратећа документа који доказују санитарну, здравствену и хемијску исправност предметних производа.

- Извештај о испитивању намирница коју издаје Акредитована лабораторија
- Лиценца HASAP

**Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију XVIII - Свеже воће и поврће за потребе
Студентског ресторана у Блату**

Понуђачи који су уписани у регистар понуђача на основу члана 78. Закона о јавним набавкама нису у обавези да приликом подношења понуде достављају доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75. став 1. тачка 1), 2) и 3) Закона, али су обавезни да у понуди наведу да су регистровани као понуђачи у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре.

Понуђачи који су регистровани у регистру привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ о испуњености услова из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац може пре доношења одлуке о закључењу оквирног споразума да захтева од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од 5 дана достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа. Уколико понуђач у наведеном року не достави на увид оригинал или оверену копију захтеваних доказа, Наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву и изабрати следећег најповољнијег Понуђача.

Услови за учешће		
Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
1.	за правна лица:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда
	За предузетнике:	Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно из одговарајућег регистра.
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

Услови за учешће		
Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре		
Доказ и органи надлежни за њихово издавање		
2.	за правна лица:	- Извод из казнене евиденције, односно уверење основног суда на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; - Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; - Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне

	полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.
за предузетнике:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
за физичко лице:	Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицijske управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Услови за учешће	
Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе ако има седиште на њеној територији	
Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
за правна лица:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода.
3. за предузетнике:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
за физичко лице:	Уверења Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода
Доказ не може бити старији од 2 месеца пре отварања понуда!	
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

4.	Услови за учешће	
	Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач гарантује да је ималац права интелектуалне својине	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	за правна лица:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 1.)
Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.		

5.	Услови за учешће	
	Да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом и то:	
	Доказ и органи надлежни за њихово издавање	
	Важећа дозвола за обављање одговарајуће делатности, издате од стране надлежног органа	
	У случају заједничке понуде докази се достављају само за понуђача који је произвођач.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију XVIII - Свеже воће и поврће за потребе Студентског ресторана у Блану

Да је у последњој календарској години (2018) реализовао испоруку добара из предмета набавке, са наручиоцима, у смислу одредби Закона о јавним набавкама директним или индиректним корисницима буџетских средстава (предшколске Установе, Домови ученика, Студентски центри, Болнице и сл.) у минималном износу од 1.000.000,00 динара, без пореза на додату вредност.
Доказ
Вредност испоручених добара који су предмет јавне набавке доказују се потврдом од референтних наручилаца – купаца са исказаним вредностима на обрасцу бр. 5 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 6. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава. Наручилац задржава право да пре склапања оквирног споразума са одабраним понуђачем тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет
- регистровано возила за превоз предметних производа (у власништву или по основу уговора о закупу, лизингу), које омогућава доставу предметних добара у складу са Законом о безбедности хране.
Доказ
као доказ о поседовању возила достављају се фотокопије саобраћајних дозвола регистрованих возила, а уколико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила

4. Кадровски капацитет
најмање 3 запослена лица.
Доказ
Изјава понуђача о броју запослених образац бр 7.

5. Квалитет производа
Усвојен систем безбедности хране и систем управљања квалитетом HACCP
Доказ
Понуђач мора да достави сва неопходна пратећа документа који доказују санитарну, здравствену и хемијску исправност предметних производа.
- Извештај о испитивању намирница коју издаје Акредитована лабораторија
- Лиценца HASAP

УСЛОВИ КОЈЕ МОРА ДА ИСПУНИ ПОНУЂАЧ АКО ИЗВРШЕЊЕ НАБАВКЕ ДЕЛИМИЧНО ПОВЕРАВА ПОДИСПОРУЧИОЦУ ИЛИ ГРУПИ ПОНУЂАЧА

Понуђач је дужан да у понуди наведе да ли ће извршење јавне набавке делимично поверити подиспоручиоцу.

Ако понуђач у понуди наведе да ће делимично извршење набавке поверити подиспоручиоцу дужан је да наведе проценат укупне вредности набавке који ће поврити подиспоручиоцу, а који не може бити већи од 50 % као и део предмета набавке који ће извршити преко подиспоручиоца.

Ако понуђач у понуди наведе да ће делимично извршење набавке поверити подиспоручиоцу, дужан је да наведе назив подиспоручиоца, а уколико уговор између наручиоца и понуђача буде закључен, тај подиспоручиоц ће бити наведен у уговору.

Понуђач је дужан да наручиоцу, на његов захтев, омогући приступ код подиспоручиоца ради утврђивања испуњености услова.

Понуђач је дужан да за подиспоручиоце достави доказе о испуњености обавезних услова Поглавље IV. УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ (чл. 75. и 76. Закона о јавним набавкама) И УПУТСТВО КАКО ДА СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ УСЛОВА, тачка 1. Обавезни услови, подтачке 1), 2), 3).

Ако је за извршење дела јавне набавке чија вредност не прелази 10% укупне вредности јавне набавке потребно испунити обавезан услов из тачке 5) наведених услова понуђач може доказати испуњеност тог услова преко тог подиспоручиоца којем је поверио извршење тог дела набавке.

Услови које мора да испуни сваки од понуђача из групе понуђача

Понуду може поднети група понуђача.

Сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из Поглавља IV. УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ (чл. 75. и 76. Закона о јавним набавкама) И УПУТСТВО КАКО ДА СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ УСЛОВА, тачка 1. Обавезни услови, подтачке 1), 2), 3) а додатне услове испуњавају заједно, осим ако наручилац из оправданих разлога не одреди другачије.

Саставни део заједничке понуде је споразум којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који обавезно садржи податке о:

1) члану групе који ће бити носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред наручиоцем;

2) понуђачу који ће у име групе понуђача потписати уговор;

3) понуђачу који ће у име групе понуђача дати средство обезбеђења;

4) понуђачу који ће издати рачун;

5) рачуну на који ће бити извршено плаћање;

6) обавезема сваког од понуђача из групе понуђача за извршење уговора.

Понуђачи који поднесу заједничку понуду одговарају неограничено солидарно према наручиоцу. Споразум понуђача доставити у понуди.

Докази о испуњености услова могу се достављати у неовереним копијама.

Наручилац ће пре доношења одлуке о додели уговора писмено затражити од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да у року од пет дана од дана позива наручиоца достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа.

Понуђач који у остављеном року не достави на увид оригинал или оверену копију тражених доказа, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

Понуђач је дужан да без одлагања писмено обавести наручиоца о било којој промени у вези са испуњеношћу услова из поступка јавне набавке, која наступи до доношења одлуке, односно закључења уговора, односно током важења уговора о јавној набавци и да је документује на прописани начин.

У вези са чланом 75. став 2. Закона о јавним набавкама, као заступник понуђача дајем следећу

ИЗЈАВУ

Понуђач _____
(назив понуђача)

из _____, у поступку јавне набавке добара – Животне намирнице, остали прехранбени производи, поштовао обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштите животне средине и гарантујем да на забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде.

Потпис овлашћеног лица

М.П.

ИЗЈАВА

У предметној јавној набавци делимично поверавам подиспоручиоцу _____ %
укупне вредности набавке, а што се односи на: _____

Напомена: Проценат укупне вредности набавке који се поверава подиспоручиоцу не може бити већи од 50 %. Понуђач је дужан да наведе део предмета набавке који ће се извршити преко подиспоручиоца.

Потпис овлашћеног лица

М.П.

У вези са чланом 75. став 2. Закона о јавним набавкама, као заступник понуђача дајем следећу

ИЗЈАВУ

(уколико понуђач подноси понуду са подиспоручиоцем)

Понуђач _____
(назив понуђача)

из _____, у поступку јавне набавке добара – Животне намирнице, остали прехранбени производи, поштовао обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштите животне средине и гарантујем да на забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде.

Потпис овлашћеног лица

М.П.

У вези са чланом 75. став 2. Закона о јавним намерама, као заступник понуђача дајем следећу

ИЗЈАВУ

(уколико понуђач подноси понуду са групом понуђача)

Понуђач _____
(назив понуђача)

из _____, у поступку јавне набавке добара – Животне намирнице, остали прехранбени производи, поштовао обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштите животне средине и гарантујем да на забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде.

Потпис овлашћеног лица

М.П.

Образац 5.

Назив референтног наручиоца:	
Седиште:	
Улица и број:	
Телефон:	
Матични број:	
ПИБ:	

У складу са чланом 77. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС” бр. 124/2012, 14/2015 и 68/2015) достављамо вам

ПОТВРДУ

којом потврђујемо да је продавац/понуђач: _____ из
_____ у претходној години извршио испоруку добара

Ред. број	Назив добара	Вредност добара

Потврда се издаје на захтев _____
ради учешћа у јавној набавци број 1-Н 03/2019, чији је предмет набавке - Животне намирнице,
остали прехранбени производи ПАРТИЈА _____,
и у друге сврхе се не може користити.

Место: _____

Датум: _____

Наручилац

М.П. _____

НАПОМЕНА: Понуђач ову потврду може умножити у броју који сматра довољним, а у циљу доказивања и потврђивања референтне листе за сваку партију одвојено.
Потврда мора бити потписана и оверена од стране овлашћеног лица продавца/наручиоца.

СПИСАК НАРУЧИОЦА СА ИСКАЗАНИМ ВРЕДНОСТИМА
ЗА ПАРТИЈУ _____

Ред. бр.	Списак референтних наручилаца	Вредност испоручених добара без ПДВ-а 2018. год.
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
УКУПНО:		

НАПОМЕНА: - У случају већег броја референтних наручилаца- Понуђач овај образац може умножити у броју који сматра довољним.

Потпис овлашћеног лица

М.П.

ИЗЈАВА

У својству понуђача

ИЗЈАВЉУЈЕМ

под пуном моралном, материјалном и кривичном одговорношћу да

(назив понуђача)

Располаже довољним **кадровским капацитетом** за испоруку добара

Партија _____ за наручиоца Студентски центар
„Приштина“ – Косовска Митровица по јавној набавци бр. 1-Н 03/2019, чији је предмет набавке -
Животне намирнице, остали прехранбени производи .

Место и датум,

М.П.

Потпис овлашћеног лица

Напомена: Понуђач одговара за тачност података

V УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ

1. Подаци о језику на којем понуда мора да буде састављена

Понуђач подноси понуду на српском језику.

Сва документа у понуди морају бити на српском језику.

2. Начин на који понуда мора да буде сачињена

Понуђач понуду подноси непосредно или путем поште у затвореној коверти или кутији, затворену на начин да се приликом отварања понуда може са сигурношћу утврдити да се први пут отвара.

На полеђини коверте или на кутији навести назив и адресу понуђача.

Понуђач ће обрасце и доказе захтеване конкурсном документацијом повезати траком (јемствеником) у целину и запечатити, тако да се не могу накнадно убацивати, одстрањивати или замењивати поједини листови, односно прилози.

Средства финасијског обезбеђења морају се доставити у пластичној фолији која ће бити повезана јемствеником и запечаћена са осталом траженом документацијом и у овом случају понуда ће се сматрати исправном.

У случају да понуду подноси група понуђача, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди.

Понуду доставити на адресу: Студентски центар „Приштина“ – Косовска Митровица, Цона Кенедија бр. 6, 38220 Косовска Митровица, са назнаком:

>>Понуда за јавну набавку добара –

Животне намирнице, остали прехранбени производи , број 1-Н 03/2019

Партија _____, НЕ ОТВАРАТИ”<<

Отварање понуда је јавно и одржаће се по истеку рока за подношење понуда, 21.11.2019. године у времену од 10.00 до 15.00 часова, по редоследу партија у просторијама Студентског центра „Приштина“ на адреси Цона Кенедија бр. 6, 38220 Косовска Митровица, у присуству чланова Комисије.

Понуда се сматра благовременом уколико је примљена од стране наручиоца до 21.11.2019. године најкасније до 10,00 часова.

Наручилац ће, по пријему понуде, на коверти, односно кутији у којој се понуда налази, обележити време пријема и евидентирати број и датум понуде према редоследу приспећа. Уколико је понуда достављена непосредно наручилац ће понуђачу предати потврду пријема понуде. У потврди о пријему наручилац ће навести датум и сат пријема понуде.

Понуда коју наручилац није примио у року одређеном за подношење понуда, односно која је примљена по истеку дана и сата до којег се могу понуде подносити, сматраће се неблаговременом.

3. Партије

Предметна јавна набавка је обликована у више целина (партија) од I до XVIII.

1) Понуде се подnose у посебној коверти или кутији за сваку партију посебно, затворену на начин да се приликом отварања понуда може са сигурношћу утврдити да се први пут отвара.

- 2) Понуђач може да поднесе понуду за једну или више партија.
- 3) Понуда мора да обухвати најмање једну целокупну партију.
- 4) Свака партија је предмет посебног уговора.
- 5) Партије су недељиве, понуђач мора понудити све ставке појединачне партије, целокупне тражене количине робе.
- 6) У случају да понудом нису обухваћене све ставке, тј. сви тражени елементи једне партије, понуда се одбија као неисправна.

4. Понуда са варијантама

Подношење понуде са варијантама није дозвољено.

5. Начин измене, допуне и опозива понуде

У року за подношење понуде понуђач може да измени, допуни или опозове своју понуду на начин који је одређен за подношење понуде.

Понуђач је дужан да јасно назначи који део понуде мења односно која документа накнадно доставља.

Измену, допуну или опозив понуде треба доставити на адресу Студентски центар „Приштина“ – Косовска Митровица, Цона Кенедија бр. 6, 38220 Косовска Митровица, са назнаком:

„**Измена понуде за јавну набавку** добара – Животне намирнице, остали прехранбени производи број 1-Н 03/2019, Партија _____ - **НЕ ОТВАРАТИ**”
или

„**Допуна понуде за јавну набавку** добара – Животне намирнице, остали прехранбени производи број 1-Н 03/2019, Партија _____ - **НЕ ОТВАРАТИ**”

или
„**Опозив понуде за јавну набавку** добара – Животне намирнице, остали прехранбени производи број 1-Н 03/2019, Партија _____ - **НЕ ОТВАРАТИ**”

или
„**Измена и допуна понуде за јавну набавку** добара – Животне намирнице, остали прехранбени производи , број 1-Н 03/2019, Партија _____ - **НЕ ОТВАРАТИ**”.

На полеђини коверте или на кутији навести назив и адресу понуђача. У случају да понуду подноси група понуђача, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди.

По истеку рока за подношење понуда понуђач не може да повуче нити да мења своју понуду.

6. Учествовање у заједничкој понуди или као подиспоручиоц

Понуђач може да поднесе само једну понуду.

Понуђач који је самостално поднео понуду не може истовремено да учествује у заједничкој понуди или као подиспоручиоц, нити исто лице може учествовати у више заједничких понуда.

У Обрасцу понуде (поглавље VI), понуђач наводи на који начин подноси понуду, односно да ли подноси понуду самостално, или као заједничку понуду, или подноси понуду са подиспоручиоцем.

7. Понуда са подиспоручиоцем

Уколико понуђач подноси понуду са подиспоручиоцем дужан је да у Обрасцу понуде (поглавље VI) наведе да понуду подноси са подиспоручиоцем, проценат укупне вредности набавке који ће поверити подиспоручиоцу, а који не може бити већи од 50%, као и део предмета набавке који ће извршити преко подиспоручиоца.

Понуђач у Обрасцу понуде наводи назив и седиште подиспоручиоца, уколико ће делимично извршење набавке поверити подиспоручиоцу.

Уколико уговор о јавној набавци буде закључен између наручиоца и понуђача који подноси понуду са подиспоручиоцем, тај подиспоручиоц ће бити наведен и у уговору о јавној набавци.

Понуђач је дужан да за подиспоручиоце достави доказе о испуњености услова који су наведени у поглављу IV конкурсне документације, у складу са Упутством како се доказује испуњеност услова.

Понуђач у потпуности одговара наручиоцу за извршење обавеза из поступка јавне набавке, односно извршење уговорних обавеза, без обзира на број подиспоручиоца.

Понуђач је дужан да наручиоцу, на његов захтев, омогући приступ код подиспоручиоца, ради утврђивања испуњености тражених услова.

8. Заједничка понуда

Понуду може поднети група понуђача.

Уколико понуду подноси група понуђача, саставни део заједничке понуде мора бити споразум којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који обавезно садржи податке из члана 81. ст. 4. тач. 1) и тач. 2) Закона и то податке о:

- члану групе који ће бити носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред наручиоцем,
- опис послова сваког од понуђача из групе понуђача у извршење уговора.

Група понуђача је дужна да достави све доказе о испуњености услова који су наведени у поглављу IV конкурсне документације, у складу са Упутством како се доказује испуњеност услова.

Понуђачи из групе понуђача одговарају неограничено солидарно према наручиоцу.

9. Начин и услови плаћања, као и друге околности од којих зависи прихватљивост понуде

9.1. Понуђени услови у погледу начина, рока и услова плаћања

На основу члана 4а став 5. Закона о роковима измирења новчаних обавеза у комерцијалним трансакцијама ("Службени гласник РС", бр. 119/12, 68/15 и 113/17), а у складу са Правилником о начину и поступку регистравања фактура, односно других захтева за исплату, као и начину вођења и садржају централног регистра фактура ("Службени гласник РС", бр. 7/18), све фактуре које буду испостављене Наручиоцу, морају бити регистроване у

Централном регистру фактура (<https://www.trezor.gov.rs/Centralni-registar-faktura-lat.html>). У супротном, испостављена фактура не може бити плаћена.

Рок плаћања је до 45 календарских дана од дана испостављања исправне фактуре за испоручена добра, без рекламације (у складу са Законом о роковима измирења новчаних обавеза у комерцијалним трансакцијама („Сл. гласник РС” бр. 119/2012, 68/2015 и 113/2017).

9.2. Понуђени услови у погледу рока испоруке добара

Рок испоруке добара започиње од дана закључења уговора односно достављене наруџбенице наручиоца.

Место испоруке је адреса наручиоца.

9.3. Понуђени услови у погледу рока важења понуде

Рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда.

У случају истека рока важења понуде, наручилац је дужан да у писаном облику затражи од понуђача продужење рока важења понуде. Понуђач који прихвати захтев за продужење рока важења понуде на може мењати понуду.

10. Валута и начин на који мора да буде наведена и изражена цена у понуди

Цена мора бити исказана у динарима, без пореза на додату вредност, са урачунатим свим трошковима које понуђач има у реализацији предметне јавне набавке

Цена је фиксна и не може се мењати.

Ако је у понуди исказана неуобичајено ниска цена, наручилац ће поступити у складу са чланом 92. Закона.

11. Средства финансијског обезбеђења

У циљу обезбеђења испуњења својих обавеза у поступку додељивања уговора о јавној набавци, понуђачи који учествују у партијама I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII и XVIII су у обавези да доставе уз своју понуду:

1. Средство финансијског обезбеђења **за озбиљност понуде**: бланко сопствену меницу, која мора бити евидентирана у Регистру меница и овлашћења Народне банке Србије. Меница мора бити оверена печатом и потписана од стране лица овлашћеног за заступање, а уз исту мора бити достављено попуњено и оверено менично овлашћење – писмо, са назначеним износом од 10 % од укупне вредности понуде без ПДВ-а. Уз меницу мора бити достављена копија картона депонованих потписа који је издат од стране пословне банке коју понуђач наводи у меничном овлашћењу – писму. Рок важења менице је минимум 30 дана од дана јавног отварања понуда, односно до истека рока важности понуде.

Наручилац ће уновчити меницу дату уз понуду уколико: понуђач након истека рока за подношење понуда повуче, опозове или измени своју понуду, уколико понуђач након доношења одлуке о закључењу оквирног споразума не потпише оквирни споразум, не поднесе средства обезбеђења за добро извршење посла у складу са захтевима из конкурсне документације.

Уколико понуђач не достави меницу понуда ће бити одбијена као неприхватљива.

Уколико понуђач подноси понуде за више партија, дужан је да поднесе предвиђена средства финансисјког обезбеђења за сваку партију посебно.

2. Понуђач је дужан да у тренутку закључења појединачних уговора достави бланко, соло меницу, **за добро извршење уговореног посла**, оверену и потписану на прописан начин, са меничним овлашћењем попуњеним на 10% од понуђене и уговорене цене без ПДВ-а и која мора бити евидентирана у Регистру меница и овлашћења Народне банке Србије. Уз меницу понуђач мора доставити и копију картона депонованих потписа који је издат од пословне банке коју понуђач наводи у меничном овлашћењу. Рок важности менице и меничног овлашћења треба да буде најмање 30 дана дужи од рока трајања уговорене обавезе.

Испоручилац је сагласан да уколико дође до спорне ситуације у транспорту предметних производа на територији АКМ, проузрокованим неисправном документацијом у вези са пореклом или нерегулисаним порезима и дажбинама, наручилац не сноси штету и безусловно ће наплатити достављено средство финансисјког обезбеђења.

13. Дистрибуција предметних производа

Сматра се да је понуђач, односно испоручилац, обавио своју уговорну обавезу тек по испоруци предметних производа ф-ко магацин Наручиоца.

14. Додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде

Заинтересовано лице може, у писаном облику, на адресу наручиоца Студентски центар „Приштина“ – Косовска Митровица или путем е-mail адресе scp.nabavke@gmail.com, тражити од наручиоца додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде, најкасније 5 дана пре истека рока за подношење понуде.

Наручилац ће заинтересованом лицу у року од 3 (три) дана од дана пријема захтева за додатним информацијама или појашњењима конкурсне документације, одговор доставити у писаном облику и истовремено ће ту информацију објавити на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници.

Додатне информације или појашњења упућују се са напоменом „Захтев за додатним информацијама или појашњењима конкурсне документације, **ЈН број 1-Н 03/2019 Животне намирнице, остали прехранбени производи , Партија _____**”.

Ако наручилац измени или допуни конкурсну документацију 8 или мање дана пре истека рока за подношење понуда, дужан је да продужи рок за подношење понуда и објави обавештење о продужењу рока за подношење понуда.

По истеку рока предвиђеног за подношење понуда наручилац не може да мења нити да допуњује конкурсну документацију.

Тражење додатних информација или појашњења у вези са припремањем понуде телефоном није дозвољено.

Комуникација у поступку јавне набавке врши се искључиво на начин одређен чланом 20. Закона.

15. Додатна објашњења од понуђача после отварања понуда и контрола код понуђача односно његовог подиспоручиоца

После отварања понуда наручилац може приликом стручне оцене понуда да у писаном облику захтева од понуђача додатна објашњења која ће му помоћи при прегледу, вредновању и

упоређивању понуда, а може да врши контролу (увид) код понуђача, односно његовог подиспоручиоца.

Уколико наручилац оцени да су потребна додатна објашњења или је потребно извршити контролу (увид) код понуђача, односно његовог подиспоручиоца, наручилац ће понуђачу оставити примерени рок да поступи по позиву наручиоца, односно да омогући наручиоцу контролу (увид) код понуђача, као и код његовог подиспоручиоца.

Наручилац може уз сагласност понуђача да изврши исправке рачунских грешака уочених приликом разматрања понуде по окончаном поступку отварања.

У случају разлике између јединичне и укупне цене, меродавна је јединична цена.

Ако се понуђач не сагласи са исправком рачунских грешака, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

16. Врста критеријума за доделу уговора, елементи критеријума на основу којих се додељује уговор и методологија за доделу пондера за сваки елемент критеријума

Избор између достављених исправних и одговарајућих понуда применом критеријума „Најнижа понуђена цена“, вршиће се рангирањем понуда.

I УКУПНА ЦЕНА : МАКСИМАЛНО 100 ПОНДЕРА

Р.бр.	опис	пондери
1	Најнижа укупна понуђена цена	100

Вредновање осталих понуда за овај елемент критеријума израчунава се по формули:

$$\frac{\text{Најнижа понуђена укупна цена} \times \text{максималан број пондера (100)}}{\text{Укупна цена из понуде која се рангира.}}$$

Уколико две или више понуда имају исту најнижу понуђену цену, као најповољнија биће изабрана понуда оног понуђача који је понудио краћи рок испоруке добара који су предмет набавке. У случају истог понуђеног рока испоруке добара, као најповољнија биће изабрана понуда оног понуђача који је понудио дужи рок плаћања добара који су предмет набавке.

Уколико ни након примене горе наведеног резервног елемента критеријума није могуће донети одлуку о додели уговора, наручилац ће уговор доделити понуђачу који буде извучен путем жреба. Наручилац ће писмено обавестити све понуђаче који су поднели понуде о датуму када ће се одржати извлачење путем жреба. Жребом ће бити обухваћене само оне понуде које имају једнаку најнижу понуђену цену исти гарантни рок и исти рок испоруке. Извлачење путем жреба наручилац ће извршити јавно, у присуству понуђача, и то тако што ће називе понуђача исписати на одвојеним папирима, који су исте величине и боје, те ће све те папире ставити у провидну кутију одакле ће извући само један папир. Понуђачу чији назив буде на извученом папиру ће бити додељен уговор. Понуђачима који не присуствују овом поступку, наручилац ће доставити записник извлачења путем жреба.

17. Стручна оцена понуда

Након спроведене стручне оцене понуда, биће вредноване само понуде које су предате благовремено и које су одговарајуће и прихватљиве.

Неодговарајуће понуде се неће даље разматрати, већ ће бити одбијене.

18. Поштовање обавеза које произилазе из важећих прописа

Понуђач је дужан да у оквиру своје понуде достави изјаву дату под кривичном и материјалном одговорношћу да је поштовао све обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да гарантује да је ималац права интелектуалне својине. (Образац изјаве бр. 1.).

19. Коришћење патента и одговорност за повреду заштићених права интелектуалне својине трећих лица

Накнаду за коришћење патената, као и одговорност за повреду заштићених права интелектуалне својине трећих лица сноси понуђач.

20. Начин и рок за подношење захтева за заштиту права понуђача

Захтев за заштиту права подноси се наручиоцу, а копија се истовремено доставља Републичкој комисији.

Захтев за заштиту права може се поднети у току целог поступка јавне набавке, против сваке радње наручиоца.

Захтев за заштиту права којим се оспорава врста поступка, садржина позива за подношење понуда или конкурсне документације сматраће се благовременим у поступку јавне набавке ако је примљен од стране наручиоца 7 (седам) дана пре истека рока за подношење понуда, без обзира на начин достављања и уколико је подносилац захтева у складу са чланом 63. став 2. Закона указао наручиоцу на евентуалне недостатке и неправилности, а наручилац исте није отклонио.

Захтев за заштиту права којим се оспоравају радње које наручилац предузме пре истека рока за подношење понуда, а након истека рока из претходног става ове тачке, сматраће се благовременим уколико је поднет најкасније до истека рока за подношење понуда.

После доношења одлуке о закључењу оквирног споразума и одлуке о обустави поступка, рок за подношење захтева за заштиту права је десет дана од дана објављивања одлуке на Порталу јавних набавки.

Захтевом за заштиту права не могу се оспоравати радње наручиоца предузете у поступку јавне набавке ако су подносиоцу захтева били или могли бити познати разлози за његово подношење пре истека рока за подношење захтева из члана 149. ст. 3. и 4. Закона, а подносилац захтева га није поднео пре истека тог рока.

Ако је у истом поступку јавне набавке поново поднет захтев за заштиту права од стране истог подносиоца захтева, у том захтеву се не могу оспоравати радње наручиоца за које је подносилац захтева знао или могао знати приликом подношења претходног захтева.

Наручилац објављује обавештење о поднетом захтеву за заштиту права на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници најкасније у року од два дана од дана пријема захтева за заштиту права, које садржи податке из Прилога 3Љ Закона.

Подносилац захтева за заштиту права дужан је да уплати таксу од 120.000,00 динара, у складу са чланом 156. Закона о јавним набавкама на рачун буџета Републике Србије 840-30678845-06 позив на број 253 или 153 (у зависности да ли се такса плаћа налогом за пренос или налогом за уплату). У делу Позив на број наводи се број или ознака јавне набавке. На сајту Републичке комисије је издато упутство о уплати таксе за подношење захтева за заштиту права са примерима ових правилно попуњених образаца.

Као доказ о уплати таксе, у смислу члана 151. став 1. тачка 6) ЗЈН, прихватиће се било која од испод наведених опција:

1. Потврда о извршеној уплати таксе из члана 156. ЗЈН која садржи следеће елементе:

- 1 - да буде издата од стране банке и да садржи печат банке;
- 2 - да представља доказ о извршеној уплати таксе, што значи да потврда мора да садржи податак да је налог за уплату таксе, односно налог за пренос средстава реализован, као и датум извршења налога;
- 3 - износ таксе из члана 156. ЗЈН чија се уплата врши;
- 4 - број рачуна: 840-30678845-06;
- 5 - шифру плаћања: 153 или 253;
- 6 - позив на број: подаци о броју или ознаци јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права;
- 7 - сврха: ЗЗП; назив наручиоца; број или ознака јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права;
- 8 - корисник: буџет Републике Србије;
- 9 - назив уплатиоца, односно назив подносиоца захтева за заштиту права за којег је извршена уплата таксе;
- 10 - потпис овлашћеног лица банке.

2. Налог за уплату, први примерак, оверен потписом овлашћеног лица и печатом банке или поште, који садржи и све друге елементе из потврде о извршеној уплати таксе наведене под тачком 1.

3. Потврда издата од стране Републике Србије, Министарства финансија, Управе за трезор, потписана и оверена печатом, која садржи све елементе из потврде о извршеној уплати таксе из тачке 1, осим оних наведених под (1) и (10), за подносиоце захтева за заштиту права који имају отворен рачун у оквиру припадајућег консолидованог рачуна трезора, а који се води у Управи за трезор (корисници буџетских средстава, корисници средстава организација за обавезно социјално осигурање и други корисници јавних средстава);

4. Потврда издата од стране Народне банке Србије, која садржи све елементе из потврде о извршеној уплати таксе из тачке 1, за подносиоце захтева за заштиту права (банке и други субјекти) који имају отворен рачун код Народне банке Србије у складу са законом и другим прописом.

За све што није посебно прецизирано овом конкурсном документацијом важи Закон о јавним набавкама ("Службени гласник РС" број 124/2012, 14/2015 и 68/2015)

21. Начин, услови и рок за закључење оквирног споразума

Наручилац ће у року од 25 дана од дана отварања понуда донети одлуку о закључењу оквирног споразума

Оквирни споразум ће бити достављен изабраном понуђачу у року од 5 (пет) дана од дана протеча рока за подношење захтева за заштиту права.

Понуђач је дужан да исти врати наручиоцу у року од 5 дана од дана пријема, са предвиђеним средством финансијског обезбеђења и осталом пратећом документацијом.

У случају да је поднета само једна понуда наручилац може закључити оквирни споразум пре истека рока за подношење захтева за заштиту права, у складу са чланом 112. став 2. тачка 5)

Закона.

Уколико изабрани понуђач одбије да закључи оквирни споразум, Наручилац може закључити оквирни споразум са првим следећим најповољнијим понуђачем.

22. Рок за закључење уговора

Након закључења оквирног споразума, када настане потреба за предметним добрима, наручилац ће доставити Добављачу текст уговора о јавној набавци у циљу закључења уговора. Добављач је у обавези да достави наручиоцу потписан и оверен уговор о јавној набавци, у року од 5 (пет) дана од дана достављања.

При закључењу појединачних уговора не могу се мењати битни услови из овог оквирног споразума.

Уколико Добављач у наведеном року не достави потписан и оверен уговор о јавној набавци, сматраће се да је добављач одбио да закључи уговор о јавној набавци, након чега ће наручилац активирати средство финансијског обезбеђења за добро извршење посла по основу оквирног споразума.

VI ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

Партија I – Хлеб и пекарски производи

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија II - Смрзнута лисната теста

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија III – Свеже воће и поврће

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија IV – Конзервирано воће и поврће

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија V - Разни прехранбени производи

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија VI – Млеко и млечни производи

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија VII – Свеже месо

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија VIII – Прерађевине од меса

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија IX – Конзервиране месне прерађевине

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија X – Смрзнута риба и рибљи филети

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија XI – Свежа кокошија јаја

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија XII – Смрзнуто воће и поврће

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија XIII – Посластичарски производи

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија XIV – Хлеб и пекарски производи за потребе Студентског ресторана у Блацу

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија XV – Млеко и млечни производи за потребе Студентског ресторана у Блацу

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија XVI – Прехрамбене намирнице широке потрошње за потребе Студентског ресторана у Блацу

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехрамбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија XVII – Месо и месне прерађевине за потребе Студентског ресторана у Блату

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

Партија XVIII – Свеже воће и поврће за потребе Студентског ресторана у Блацу

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку
број 1-Н 03/2019 - Животне намирнице, остали прехранбени производи

ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача:	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

ПОНУДУ ПОДНОСИ:

а) Самостално	б) Са подиспоручиоцем	в) Као заједничку понуду

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подиспоручиоцу, уколико се понуда подноси са подиспоручиоцем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

ПОДАЦИ О ПОДИСПОРУЧИОЦУ

Назив подиспоручиоца:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	
Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подиспоручиоц:	
Део предмета набавке који ће извршити подиспоручиоц:	

Напомена: Табелу „Подаци о подиспоручиоцу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подиспоручиоцем, а уколико има већи број подиспоручиоца од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подиспоручиоца.

ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

Назив учесника у заједничкој понуди:	
Адреса:	
Матични број:	
Порески идентификациони број:	
Име особе за контакт:	

Напомена: Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

Укупна понуђена цена добара без ПДВ-а	_____ дин.
Укупна понуђена цена добара са ПДВ-ом	_____ дин.
Рок плаћања (не може бити краћи од 15 дана а не дужи од 45 дана од дана пријема фактуре)	_____ дана.
Рок испоруке добара	_____ дана
Рок важења понуде (рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда)	_____ дана

Понуђени елементи у обрасцу понуде су обавезујући и представљају саставни део уговора

Напомена: Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде

Датум

М. П.

Понуђач

VII ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

Партија I - Хлеб

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Кифла полумесец	ком.	2,000						
2.	Коре за питу	кг.	100						
3.	Пица шкољка	ком.	3,000						
4.	Крофна са кремом	ком.	2,000						
5.	Крофна са џемом	ком.	2,000						
6.	Лепиња	ком.	2,000						
7.	Погачица Хамбургер	ком.	3,000						
8.	Презле	кг.	500						
9.	Пројица	ком.	2000						
10.	Ражани хлеб	ком.	500						
11.	Сендвич кифла	ком.	1,000						
12.	Хлеб	ком.	95,000						
УКУПНО:									

Понуђачи треба да попуне образац структуре цене тако што ће:

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити

јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)

- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија II – Смрзнута лисната теста

Р. бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Бурек са месом	ком.	4,000						
2.	Бурек са сиром	ком.	9,000						
3.	Бурек са спанаћем	ком.	2,000						
4.	Бурек са шампињонима	ком.	2,000						
5.	Жу-Жу	ком.	2,000						
6.	Кроасан са виршлом	ком.	2,000						
7.	Кроасан са вишњом	ком.	4,500						
8.	Кроасан са кремом	ком.	4,000						
9.	Кроасан са сиром	ком.	1,000						
10.	Кроасан са сув. вратом	ком.	1,000						
11.	Кроасан са шунком	ком.	1,000						
12.	Пита завијача са месом 1кг.	ком.	1,800						
13.	Пита завијача са сиром 1кг.	ком.	1,800						
14.	Пита завијача са шампињонима 1 кг.	ком.	1,800						
15.	Празна паштетица	ком.	1,800						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична

цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)

- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија III - Свеже воће и поврће

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Банана	кг.	8,000						
2.	Бресква	кг.	2,000						
3.	Грожђе	кг.	1,000						
4.	Јабука	кг.	16,000						
5.	Крушка	кг.	1,000						
6.	Лимун	кг.	300						
7.	Лубеница	кг.	1,000						
8.	Мандарина	кг.	1,000						
9.	Нектарина	кг.	1,000						
10.	Поморанца	кг.	8,000						
11.	Краставац	кг.	10,000						
12.	Кромпир	кг.	35,000						
13.	Кромпир млади	кг.	1,000						
14.	Купус	кг.	25,000						
15.	Лук бели	кг.	60						
16.	Лук црни	кг.	10,000						
17.	Паприка	кг.	1,000						
18.	Паприка бабура	кг.	2,500						
19.	Парадајз црвени	кг.	6,000						
20.	Пасуљ	кг.	7,000						
21.	Пашканат	кг.	100						
22.	Першун везица	ком.	1,000						

23.	Першун суви	кг.	50						
24.	Салата зелена везица	ком.	500						
25.	Тиквице	кг.	500						
26.	Целер	кг.	100						
27.	Шампињон свежи	кг.	300						
28.	Шаргарепа	кг.	8,000						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија IV – Конзервирано воће и поврће

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Боранија 5/1	ком.	200						
2.	Грашак 5/1	ком.	1,000						
3.	Ђувеч 5/1	ком.	400						
4.	Краставац 5/1	ком.	1,200						
5.	Мешана салата	ком.	500						
6.	Паприка 5/1	ком.	1,200						
7.	Парадајз пире 5/1	ком.	300						
8.	Цвекла 5/1	ком.	1,500						
9.	Пастеризовани шампињон	ком.	1,000						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија V - Прехрамбене намирнице широке потрошње

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Алева паприка	кг.	200						
2.	Бибер млевени	кг.	50						
3.	Бибер у зрну	кг.	3						
4.	Брашно Т - 400	кг.	500						
5.	Брашно Т - 500	кг.	3,000						
6.	Винобран	кг.	5						
7.	Гриз	кг.	150						
8.	Есенција	ком.	50						
9.	Зачин за јело	кг.	1,200						
10.	Јестиво уље	лит.	18,000						
49.	Јестиво уље /палмино/	лит.	500						
11.	Какао крем	кг.	400						
12.	Какао крем 50 гр.	ком.	12,000						
13.	Какао у праху	кг.	20						
14.	Кечап	кг.	500						
15.	Конзерванс	кг.	10						
16.	Кромпир пире	кг.	3,000						
17.	Кукурузно брашно	кг.	200						
18.	Ловоров лист	ком.	600						
19.	Мајонез	кг.	500						
21.	Макарона са јајима	кг.	1,500						

20.	Маргарин	кг.	700						
22.	Маргарин 25 гр.	ком.	7,000						
23.	Мармелада	кг.	700						
24.	Мармелада	ком.	8,000						
25.	Мед	кг.	500						
26.	Мед	ком.	8,000						
27.	Млевени кекс	кг.	100						
28.	Оригано	ком.	600						
29.	Палента	кг.	500						
30.	Пиринач	кг.	5,000						
31.	Прашак за пециво	ком.	2,000						
32.	Пудинг	кг.	800						
33.	Сенф	кг.	100						
34.	Сирће	лит.	2,000						
35.	Со крупна	кг.	500						
36.	Со кухињска	кг.	2,500						
37.	Сода бикарбона	кг.	50						
38.	Соја љуспице	кг.	500						
39.	Соја одресци	кг.	500						
40.	Сок	ком.	55,000						
41.	Суви квасац	кг.	100						
42.	Тортице	ком.	6,000						
43.	Туцана паприка	кг.	80						
44.	Фида са јајима	кг.	1,000						
45.	Чај	кутија	1,200						
46.	Чоколада за кување	кг.	200						
47.	Чоколадице	ком.	30,000						

48.	Шећер	кг.	3,500						
49.	Шећер у праху	кг.	30						
50.	Шпагети	кг.	1,000						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да исказе тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија VI – Млеко и млечни производи

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Јогурт	лит.	14,000						
2.	Кајмак	кг.	200						
3.	Качкаваљ	кг.	200						
4.	Кисело млеко	лит.	5,000						
5.	Млеко	лит.	14,000						
6.	Млеко ½ лит.	ком.	18,000						
7.	Млеко чоколадно ½ лит.	ком.	1,000						
8.	Павлака пастеризована кисела ½ лит.	ком.	500						
9.	Сир крављи	кг.	1,500						
10.	Сир фета	кг.	500						
11.	Сирни намаз	ком.	7,000						
12.	Топљени сир (Зденка) круг	ком.	4,000						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити

јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)

- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија VII – Свеже месо

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Батак и карабатак пилећи	кг.	7,000						
2.	Месо јунеће	кг.	15,000						
3.	Месо јунеће без коске	кг.	4,000						
4.	Месо свињско	кг.	16,000						
5.	Месо свињско без коске	кг.	4,000						
6.	Пилећи филе - замрзнут	кг.	6,000						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија VIII – Прерађевине од меса

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Виршла	кг.	800						
2.	Кобасица "Српска"	кг.	500						
3.	Кобасица "Ловачка"	кг.	1,000						
4.	Кобасица "Роштиљска"	кг.	1,500						
5.	Кобасица "Крањска"	кг.	500						
6.	Ребра сува димљена	кг.	1,000						
7.	СТИШЊЕНА шунка у цреву	кг.	500						
8.	Пилећа прса у цреву	кг.	500						
9.	Тост нарезак	кг.	250						
10.	Сланина -месната	кг.	1,500						
11.	Чајна кобасица нарезана 100 гр.	кг.	300						
12.	Јунећа чајна кобасица нарезана 100 гр.	кг.	300						
13.	Кулен нарезан 100 гр.	кг.	300						
14.	Будимска кобасица нарезана 100 гр.	кг.	250						
15.	Његушка кобасица нарезана 100 гр.	кг.	250						
16.	Димљена свињска печеница нарезана 100 гр.	кг.	350						
17.	Димљени свињски врат нарезан 100 гр.	кг.	350						

18.	Димљено јунеће месо нарезано 100 гр.	кг.	150						
19.	Смрзнути поховани качкаваљ	кг.	3500						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
 - у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
 - у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
 - у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија IX – Конзервиране месне прерађевине

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Месни нарезак - говеђи	ком.	5,000						
2.	Месни нарезак - свињски	ком.	12,000						
3.	Паштета - јетрена	ком.	15,000						
4.	Паштета - пилећа	ком.	5,000						
5.	Паштета - рибља	ком.	4,000						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија X – Смрзнута риба и рибљи филети

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Замрзнута риба ослић (бели)	кг.	2,500						
2.	Лигње - замрзнуте	кг.	300						
3.	Лосос - замрзнути	кг.	300						
4.	Панирани филет ослића	кг.	2500						
5.	Панирани филет сома	кг.	300						
6.	Пастрма	кг.	3,600						
7.	Рибље плјескавице - замрзнуте	кг.	750						
8.	Рибљи штапићи - замрзнути	кг.	750						
9.	Скуша - замрзнута	кг.	500						
10.	Сардина	ком.	8,000						
11.	Туњевина	ком.	8,000						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија XI – Свежа кокошија јаја

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Свежа кокошија јаја	ком.	140000						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
 - у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија XII – Смрзнуто воће и поврће

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Грашак замрзнут	кг.	2000						
2.	Боранија замрзнута	кг.	1500						
3.	Броколи замрзнути	кг.	1200						
4.	Царска мешавина замрзнута	кг.	1200						
5.	Спанаћ у брикетама замрзнут	кг.	2000						
6.	Паприка бабура замрзнута	кг.	1000						
7.	Кукуруз шећерац-замрзнут	кг.	2000						
8.	Ђувеч замрзнут	кг.	1500						
9.	Карфиол замрзнут	кг.	1200						
10.	Помфрит замрзнут	кг.	7000						
11.	Руска салата замрзнута	кг.	1000						
12.	Златна мешавина замрзнута	кг.	1000						
13.	Блитва замрзнута	кг.	1000						
14.	Шаргарепа замрзнута	кг.	1000						
15.	Целер замрзнут	кг.	1000						
16.	Пашканат замрзнут	кг.	1000						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,

- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија XIII – Посластичарски производи

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Бајадера 60 гр.	ком.	9,000						
2.	Баклава 60 гр.	ком.	5,000						
3.	Бресквице 60 гр.	ком.	9,000						
4.	Кокос – штангле 60 гр.	ком.	9,000						
5.	Мафини - воћни 60 гр.	ком.	9,000						
6.	Мафини –Чоколадни 60 гр.	ком.	9,000						
7.	Обланда „Смоква“ 60 гр.	ком.	9,000						
8.	Пишингер 60 гр.	ком.	9,000						
9.	Ролат 60 гр.	ком.	5,000						
10.	Руске капе 60 гр.	ком.	9,000						
11.	Сладолед	ком.	3,000						
12.	Шамролне 60 гр.	ком.	5,000						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија XIV – Хлеб и пекарски производи за потребе Студентског ресторана у Блацу

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Коре за питу	кг.	10						
2.	Лепиња	ком.	1,000						
3.	Презле	кг.	10						
4.	Пројица	ком.	1,000						
5.	Сендвич кифла	ком.	1,000						
6.	Хлеб	ком.	8,500						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉЈУ III.

Партија XV – Млеко и млечни производи за потребе Студентског ресторана у Блацу

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Јогурт	лит.	2000						
2.	Сирни намаз	ком.	2000						
3.	Млеко 1/2	ком.	2500						
4.	Млеко	лит.	2000						
5.	Сир кришка	кг.	200						
6.	Топљени сир (Зденка) - кутија	ком.	500						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединичну цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија XVI – Прехрамбене намирнице широке потрошње за потребе Студентског ресторана у Блацу

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Алева паприка	кг.	20						
2.	Бибер млевени	кг.	1						
3.	Брашно	кг.	200						
4.	Зачин за јело	кг.	150						
5.	Винобран	кг.	1						
6.	Какао крем	кг.	5						
7.	Јестиво уље	лит.	1000						
8.	Кечап	кг.	130						
9.	Кромпир пире	кг.	400						
10.	Мајонез	кг.	10						
11.	Макароне	кг.	100						
12.	Маргарин	кг.	50						
13.	Мармелада	кг.	5						
14.	Мед	ком.	2000						
15.	Палента	кг.	10						
16.	Пиринач	кг.	400						
17.	Поврће за чорбу	кг.	400						
18.	Помфрит смрзнути	кг.	100						
19.	Прашак за пециво	ком.	100						
20.	Пудинг	кг.	50						
21.	Сенф	кг.	5						
22.	Сирће	кг.	50						

23.	Со	кг.	200						
24.	Сок ¼	ком.	5000						
25.	Фида	кг.	50						
26.	Чај	кг.	70						
27.	Чоколадице	ком.	8000						
28.	Шећер	кг.	300						
29.	Шпагете	кг.	60						
30.	Боранија 5/1	ком.	50						
31.	Грашак 5/1	ком.	100						
32.	Ђувеч 5/1	ком.	10						
33.	Краставац 5/1	ком.	80						
34.	Паприка 5/1	ком.	50						
35.	Парадајз пире 5/1	ком.	5						
36.	Мешана салата 5/1	ком.	50						
37.	Цвекла 5/1	ком.	150						
38.	Свежа кокошија јаја	ком.	9000						
39.	Грашак замрзнут	кг.	150						
40.	Боранија замрзнута	кг.	100						
41.	Броколи замрзнати	кг.	100						
42.	Царска мешавина замрзнута	кг.	150						
43.	Спанаћ у брикетама замрзнут	кг.	150						
44.	Паприка бабура замрзнута	кг.	100						
45.	Кукуруз шећерац-замрзнут	кг.	100						
46.	Ђувеч замрзнут	кг.	100						
47.	Карфиол замрзнут	кг.	100						
48.	Руска салата замрзнута	кг.	100						
49.	Златна мешавина замрзнута	кг.	150						

50.	Блитва замрзнута	кг.	100						
51.	Шаргарепа замрзнута	кг.	100						
52.	Целер замрзнут	кг.	100						
53.	Пашканат замрзнут	кг.	100						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да исказе тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија XVII – Месо и месне прерађевине за потребе Студентског ресторана у Блацу

Р. бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. ни	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Виршла	кг.	100						
2.	Кобасица роштиљска	кг.	100						
3.	Месни нарезак говеђи	ком.	300						
4.	Месни нарезак свињски	ком.	1000						
5.	Месо јунеће – без коске	кг.	800						
6.	Месо свињско – без коске	кг.	800						
7.	Пастрмка	кг.	300						
8.	Панирани филет Ослића	кг.	200						
9.	Паштета јетрена	ком.	1000						
10.	Паштета - пилећа	ком.	500						
11.	Паштета - рибља	ком.	500						
12.	Пилећи филе - замрзнут	кг.	500						
13.	Батак и карабатак пилећи	кг.	800						
14.	Ребра сува	кг.	300						
15.	Риба „Ослић“ бели	кг.	200						
16.	Рибље плескавице -смрзнуте	кг.	50						
17.	Рибљи штапићи-смрзнути	кг.	50						
18.	Салама шунка	кг.	50						
19.	Сардина конзерва	ком.	1000						
20.	Сланина	кг.	200						
21.	Смрзнути поховани качкаваљ	кг.	500						
22.	Туњевина	ком.	500						
23.	Чајна кобасица нарезана 100 г.	кг.	50						

24.	Кулен нарезан 100 гр.	кг.	50						
25.	Димљена свињска печеница нарезана 100 гр.	кг.	50						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,
- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

Партија XVIII – Свеже воће и поврће за потребе Студентског ресторана у Блацу

Р.бр.	Назив артикла	Јед. Мере	Оквирна количина на год. нивоу	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Укупана цена без ПДВ-а	Стопа ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупана цена са ПДВ-ом	Произвођач врста/назив
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Банана	кг.	500						
2.	Бресква	кг.	300						
3.	Јабука	кг.	1000						
4.	Мандарина	Кг.	300						
5.	Поморанџа	кг.	500						
6.	Краставац	кг.	300						
7.	Кромпир	кг.	3500						
8.	Кромпир млади	кг.	500						
9.	Купус	кг.	2000						
10.	Лук бели	кг.	5						
11.	Лук црни	кг.	500						
12.	Паприка	кг.	500						
13.	Парадајз црвени	кг.	500						
14.	Пасуљ	кг.	400						
15.	Першун суви	кг.	2						
16.	Шаргарепа	кг.	300						
УКУПНО:									

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке,
- у колону 6. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.)
- у колону 7. уписати колико износи стопа ПДВ-а у %,

- у колону 8. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цену без ПДВ-а (наведено у колони 6.) са стопом ПДВ-а (наведено у колони 7.)
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена са ПДВ-ом (наведено у колони 8.) са оквирним количинама (наведено у колони 4.),
- у колону 10. уписати назив произвођача за сваки тражени предмет набавке.

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

НАПОМЕНА: ВРСТА, НАЧИН ПАКОВАЊА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ДЕТАЉНО ЈЕ ОПИСАН У ПОГЛАВЉУ III.

VIII МОДЕЛ ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА

Модел оквирног споразума понуђач попуњава и оверава и доставља уз понуду

(Модел оквирног споразума се може копирати у случају да један понуђач учествује у јавној набавци по више партија за сваку партију посебно)

У случају подношења заједничке понуде, односно понуде са учешћем подизвођача, у оквирном споразуму морају бити наведени сви понуђачи из групе понуђача, односно сви подизвођачи.

Овај оквирни споразум закључен је између:

1. Студентски центар „Приштина“, Косовска Митровица, Џона кенедија бр. 6, матични број 09019103, ПИБ 101465620, кога заступа директор Јово Поповић (у даљем тексту Наручилац).

и

2. Пун назив понуђача _____,
из _____, ул. _____ бр. _____,
матични број _____, ПИБ _____, рачун бр. _____
код пословне банке _____, које заступа директор
_____, (у даљем тексту Добављач).

Ако је дата заједничка понуда:

2.1. Пун назив понуђача _____,
из _____, ул. _____ бр. _____,
матични број _____, ПИБ _____, рачун бр. _____
код пословне банке _____, кога заступа
_____, (члан групе)

2.2. Пун назив понуђача _____,
из _____, ул. _____ бр. _____,
матични број _____, ПИБ _____, рачун бр. _____
код пословне банке _____, кога заступа
_____, (члан групе)

Стране у оквирном споразуму сагласно констатују:

да је Наручилац у складу са Законом о јавним набавкама („Службени гласник РС” број 124/2012, 14/2015 и 68/2015, у даљем тексту: Закон) спровео поступак јавне набавке велике вредности за јавну набавку добара – Животне намирнице, остали прехрамбени производи број 1-Н 03/2019, са циљем закључивања оквирног споразума са једним понуђачем на период од две године;

- да је Наручилац донео Одлуку о закључивању оквирног споразума број _____ од _____, у складу са којом се закључује овај оквирни споразум између Наручиоца и Добављача;
- да је Добављач доставио Понуду бр. _____ од _____, која чини саставни део овог оквирног споразума (у даљем тексту: Понуда Добављача);

- овај оквирни споразум не представља обавезу Наручиоца на закључивање уговора о јавној набавци;
- обавеза настаје закључивањем појединачног уговора о јавној набавци на основу овог оквирног споразума.
- Трајање оквирног споразума је условљено висином уговорене вредности из уговора о јавној набавци.

Стране у оквирном споразуму споразумеле су се о следећем:

ПРЕДМЕТ ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА

Члан 1.

Предмет оквирног споразума је утврђивање услова за закључивање појединачних уговора о јавној набавци добара - Животне намирнице, остали прехранбени производи за **ПАРТИЈУ** _____, између Наручиоца и Добављача, у складу са условима из конкурсне документације за јавну набавку број 1-Н 03/2019. Понудом Добављача, одредбама овог оквирног споразума и потребама Наручиоца.

Детаљна спецификација са количинама добара, дата је у прилогу овог оквирног споразума и чини његов саставни део. Количине добара у спецификацији су оквирне за све време важења оквирног споразума.

ПОДИЗВОЂАЧ

Члан 2.

Добављач наступа са подизвођачем _____, ул _____ из _____, који ће делимично извршити предметну набавку, у делу: _____.

ВАЖЕЊЕ ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА

Члан 3.

Овај оквирни споразум се закључује на период од две године, а ступа на снагу даном потписивања.

Током периода важења овог оквирног споразума, предвиђа се закључивање појединачних уговора, са роком важења од највише годину дана у зависности од стварних потреба наручиоца.

Након закључења уговора о јавној набавци, Наручилац може без спровођења поступка јавне набавке, повећати обим предмета набавке до 5 % од укупне вредности закљученог уговора, у складу са одредбама члана 115. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС“, број 68/2015).

ЦЕНЕ

Члан 4.

Укупна вредност овог оквирног споразума износи _____.

У јединичну цену је урачуната цена предмета јавне набавке, испорука, као и сви остали попусти и трошкови које Додављач има у реализацији предметне јавне набавке.

Члан 5

До промене цене може доћи у складу са месечним стопама раста потрошачких цена а према индексима потрошачких цена Републичког Завода за Статистику Усклађивање цена ће се вршити уколико на тржишту дође до повећања или смањења цена производа из овог уговора и то:

- у висини преко 5 % у односу на просечну тржишну цену у тренутку подношења понуде.
- у висини преко 5 % у односу на просечну тржишну цену у тренутку последње претходне промене цене.

У случају да су се стекли услови за промену цене, Додављач је обавезан да поднесе Наручиоцу, у писменој форми, захтев за промену цена. Наручилац је обавезан да у року од 3 дана од дана пријема захтева обавести Додављача да ли прихвата промену цена односно да сагласност на промену цене. Нове цене се могу примењивати само на будуће испоруке тј. примењиваће се након давања писмене сагласности.

НАЧИН И УСЛОВИ ЗАКЉУЧИВАЊА ПОЈЕДИНАЧНИХ УГОВОРА

Члан 6.

Након закључења оквирног споразума, када настане потреба Наручиоца за предметом набавке, Наручилац ће са Додављачем закључити појединачни уговор о јавној набавци.

При закључивању појединачних уговора не могу се мењати битни услови из овог оквирног споразума.

Додављач је дужан да се у року од 8 дана одазове позиву за закључење појединачног уговора о јавној набавци, под условима из овог оквирног споразума у погледу спецификација предмета набавке, цена, начина и рокова плаћања и рокова испоруке.

Уколико се Додављач не одазове на позив наручиоца на закључење појединачног уговора о јавној набавци према ценама, условима и роковима датим овим оквирним споразумом, наручилац ће активирати средство финансијског обезбеђења – меница за озбиљност понуде.

НАЧИН И РОК ПЛАЋАЊА

Члан 7.

Рок плаћања је _____ дана од дана пријема исправно сачињеног рачуна, а након извршеног квалитативног и квантитативног пријема добара, на основу појединачног уговора о јавној набавци који закључе Наручилац, односно појединачни наручилац и Додављач, на основу овог оквирног споразума.

Додављач је дужан да рачун из претходног става, достави Наручиоцу, на адресу која буде наведена у уговору о јавној набавци који закључе Наручилац.

РОК И МЕСТО ИСПОРУКЕ

Члан 7.

Добављач је дужан да испоруку предмета набавке изврши у року и по месту испоруке дефинисаном у појединачном уговора о јавној набавци који је закључен између Наручиоца и Добављача, у складу са овим оквирним споразумом.

Испорука предметних добара је сукцесивна, а количину и динамику испоруке утврђује Наручилац на основу закљученог појединачног уговора о јавној набавци и наруџбенице упућене Добављачу.

ПРИЈЕМ ДОБАРА И ОТКЛАЊАЊЕ НЕДОСТАКА

Члан 8.

Добављач преузима потпуну одговорност за квалитет испоручених добара на основу појединачног уговора о јавној набавци који закључе Наручилац и Добављач, у складу са овим оквирним споразумом.

Наручилац и Добављач ће приликом испоруке предмета набавке на основу закљученог појединачног уговора о јавној набавци, извршити квалитативни и квантитативни пријем, о чему ће сачинити записник који потписује представник Наручиоца и представник Добављача.

Приликом пријема предмета набавке, представник Наручиоца је дужан да испоручена добра на уобичајени начин прегледа и да своје примедбе о видљивим недостацима одмах саопшти Добављачу.

Ако се након пријема предмета набавке покаже неки недостатак који се није могао открити уобичајеним прегледом, Наручилац је дужан да о том недостатку писаним путем обавести Добављача без одлагања.

У случају да је Добављач знао или могао знати за недостатке, Наручилац има право да се на те недостатке позове и када није извршио своју обавезу да добра прегледа без одлагања и да благовремено обавести Добављача о уоченом недостатку.

У случајевима из става 3., 4. и 5. овог члана, Наручилац, има право да захтева од Добављача да отклони недостатак или да му преда друго добро без недостатка.

ГАРАНТНИ РОК

Члан 9.

Добављач гарантује за квалитет испоручених добара, у складу са важећим прописима и стандардима произвођача добара.

УГОВОРНА КАЗНА

Члан 10.

Уколико Добављач у складу са појединачним уговором о јавној набавци који закључе Наручилац и Добављач, не испоручи предмет набавке у уговореном року, обавезан је да за сваки дан закашњења плати Наручиоцу износ од 0,2% укупне цене конкретне испоруке, с тим да укупан износ уговорне казне не може прећи 10% укупне цене од конкретне испоруке.

Уколико Додављач не изврши испоруку или је изврши делимично, обавезан је да плати Наручиоцу уговорну казну у висини од 10% укупне цене конкретне испоруке.

Право Наручиоца на наплату уговорне казне не утиче на право Наручиоца да захтева накнаду штете.

СРЕДСТВА ОБЕЗБЕЂЕЊА

Члан 11.

Додављач се обавезује да ће по закључењу овог оквирног споразума, преда Наручиоцу бланко сопствену меницу, као обезбеђење за озбиљност понуде, која мора бити евидентирана у Регистру меница и овлашћења Народне банке Србије.

Меница мора бити оверена печатом и потписана од стране лица овлашћеног за заступање, а уз исту мора бити достављено попуњено и оверено менично овлашћење – писмо, са назначеним износом од 10% од укупне вредности оквирног споразума.

Уз меницу мора бити достављена копија картона депонованих потписа који је издат од стране пословне банке коју Додављач наводи у меничном овлашћењу – писму. Рок важења менице је 30 дана дужи од истека важења оквирног споразума.

Наручилац задржава право да уновчи ову меницу у случају да одабрани понуђач по потписивању оквирног споразума одбије да закључи уговор о јавној набавци.

Додављач се обавезује да ће по закључењу овог оквирног споразума, у тренутку закључења уговора о јавној набавци преда Наручиоцу бланко сопствену меницу, као обезбеђење за добро извршење посла, која мора бити евидентирана у Регистру меница и овлашћења Народне банке Србије.

Меница мора бити оверена печатом и потписана од стране лица овлашћеног за заступање, а уз исту мора бити достављено попуњено и оверено менично овлашћење – писмо, са назначеним износом од 10% од укупне вредности добара из појединачног уговора који закључе Наручилац, односно појединачни наручилац и Додављач и са клаузулама "на први позив" и "без протеста" са роком важности који је 30 дана дужи од истека важења појединачног уговора.

Уз меницу мора бити достављена копија картона депонованих потписа који је издат од стране пословне банке коју Додављач наводи у меничном овлашћењу – писму.

Наручилац ће уновчити дату меницу уколико: Додављач не буде извршавао своје обавезе у роковима и на начин предвиђен оквирним споразумом или на неки други начин онемогући извршавање својих уговорних обавеза.

ВИША СИЛА

Члан 12.

Уколико после закључења овог оквирног споразума наступе околности више силе које доведу до ометања или онемогућавања извршења обавеза дефинисаних оквирним споразумом, рокови извршења обавеза ће се продужити за време трајања више силе.

Виша сила подразумева екстремне и ванредне догађаје који се не могу предвидети, који су се догодили без воље и утицаја страна у оквирном споразуму и који нису могли бити спречени од стране погођене вишом силом. Вишом силом могу се сматрати поплаве, земљотреси, пожари, политичка збивања (рат, нереди већег обима, штрајкови), императивне одлуке власти (забрана промета увоза и извоза) и сл.

Страна у оквирном споразуму погођена вишом силом, одмах ће у писаној форми обавестити другу страну о настанку непредвиђених околности и доставити одговарајуће доказе.

РАСКИД ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА

Члан 13.

Свака од страна у оквирном споразуму има право на раскид овог оквирног споразума, под условом да друга страна и по протеклу рока од 8 (осам) дана од дана пријема писмене опомене да не испуњава обавезе из овог оквирног споразума, не поступи по примедбама из исте опомене.

У случају из предходног става, страна у оквирном споразуму која је доставила опомену писменим путем обавештава другу страну у оквирном споразуму да су се стекли услови за раскид овог оквирног споразума, услед чега сматра овај оквирни споразум раскинутим.

ПОСЕБНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 14.

За све што није регулисано овим оквирним споразумом примењиваће се одредбе закона који регулишу облигационе односе, као и други прописи који регулишу ову материју.

Члан 15.

Све спорове који проистекну у реализацији овог оквирног споразума, стране у овом оквирном споразуму ће решавати споразумно. У случају да споразум није могућ, спор ће решавати надлежни Привредни суд у Нишу.

Члан 16.

Овај оквирни споразум је закључен у 6 (шест) истоветних примерака од којих по 3 (три) припада свакој страни у оквирном споразуму.

НАРУЧИЛАЦ

ДОБАВЉАЧ

.....

.....

IX МОДЕЛ УГОВОРА

о купопродаји и испоруци животних намирница и осталих прехранбених производа

(обавезно попунити модел уговора, оверити печатом и потписати.

Модел уговора се може копирати у случају да један понуђач учествује у јавној набавци по више партија за сваку партију посебно)

Закључен између:

Студентски центар „Приштина“, Косовска Митровица, Џона Кенедија бр.6, матични број 09019103, ПИБ 101465620, кога заступа директор Јово Поповић, у даљем тексту Наручилац

Пун назив понуђача _____,
из _____, ул. _____ бр. _____,
матични број _____, ПИБ _____, рачун бр. _____ код
пословне банке _____, које заступа директор _____,
у даљем тексту Испоручилац.

Предмет Уговора

Члан 1.

Предмет овог уговора је испорука животних намирница и осталих прехранбених производа из **ПАРТИЈЕ**_____.
(у даљем тексту: добра) који су предмет јавне набавке Наручиоца из закљученог оквирног споразума. Понуда са спецификацијом чини саставни део овог уговора.

Члан 2.

Добављач ће Наручиоцу испоручивати добра из члана 1. овог уговора у складу са потребама Наручиоца у погледу врсте, количине, динамике и места испоруке. Потребне Наручиоца, у смислу става 1. овог члана, су саставни део поруџбенице коју Наручилац упућује Добављачу путем факса или е-маила. Добављач се обавезује да ће у року наведеном у понуди прихваћеној у оквирном споразуму, од дана издавања поруџбенице извршити испоруку добара.

Испоручилац преузима обавезу обезбеђивања све потребне документације која омогућава несметану дистрибуцију предметних производа.

ЦЕНЕ

Члан 3.

Уговорне стране прихватају појединачне цене које је Добављач дао у понуди бр. _____ усвојеној у оквирном споразуму.

Члан 4.

До промене цене може доћи у складу са месечним стопама раста потрошачких цена а према индексима потрошачких цена Републичког Завода за Статистику Усклађивање цена ће се вршити уколико на тржишту дође до повећања или смањења цена производа из овог уговора и то:

- у висини преко 5 % у односу на просечну тржишну цену у тренутку подношења понуде.
- у висини преко 5 % у односу на просечну тржишну цену у тренутку последње претходне промене цене.

У случају да су се стекли услови за промену цене, Додављач је обавезан да поднесе Наручиоцу, у писменој форми, захтев за промену цена. Наручилац је обавезан да у року од 3 дана од дана пријема захтева обавести Додављача да ли прихвата промену цена односно да сагласност на промену цене. Нове цене се могу примењивати само на будуће испоруке тј. примењиваће се након давања писмене сагласности.

Место испоруке, утврђивање квалитета и количине

Члан 5.

За место споруке се утврђује магацин Наручиоца

Квалитативну и квантитативну контролу и пријем добара приликом сваке појединачне испоруке вршиће Комисија именована од стране Наручиоца уз присуство представника Додављача, на месту истовара односно испоруке добара.

Додављач прихвата обавезу отклањања свих недостатака које се односе на квалитет и количину добара, у наведеном року за испоруку добара усвојеног у понуди.

Финансијско обезбеђење

Члан 6.

Додављач предаје Наручиоцу у депозит, као гаранцију за добро извршење посла, безусловну, неопозиву, наплативу по првом позиву, регистровану, бланко соло меницу са меничним овлашћењем на износ од 10% од вредности уговора са роком важности који је 30 дана дужи од не мање од годину дана.

Потписом овог уговора Додављач даје своју безусловну сагласност Наручиоцу да може реализовати депоновану бланко соло меницу из става 1. овог члана у случају да не изврши своју обавезу из Уговора која се односи на уговорен рок испоруке, квантитет и квалитет.

У случају да једнострано раскинутог Уговор, Наручилац има право да реализује бланко соло меницу из става 1. овог члана, као и да захтева накнаду трошкова насталих због накнадне набавке добара од другог Додављача.

Испоручилац је сагласан да уколико дође до спорне ситуације у транспорту предметних производа на територији АКМ, проузрокованим неисправном документацијом у вези са пореклом или нерегулисаним порезима и дажбинама, наручилац не сноси штету и безусловно ће наплатити достављено средство финансисјког обезбеђења ради намиривања евентуално насталих трошкова.

Члан 7.

Уколико Додављач не испоручи добра у уговореном року, поручену количину и добра уобичајеног квалитета Наручилац може једнострано раскинути овај уговор уз реализовање средстава финансисјког обезбеђења.

Плаћање

Члан 8.

Наручилац се обавезује да Додављачу исплати вредност испоручених добара у најдуже законском предвиђеном року од дана испоруке добара односно уредно испостављеног рачуна за испоручена добра.

Рок важења уговора

Члан 9.

Овај уговор се закључује на одређено време не мање од годину дана, до окончања реализације уговора у складу са потребама наручиоца.

Завршне одредбе

Члан 10.

Уговорне стране су сагласне да се на све међусобне односе, који нису дефинисани овим уговором, непосредно примењују одредбе Закона о облигационим односима.

Члан 11.

Уговорне стране су сагласне да све евентуалне спорове решавају споразумно а у случају да споразум није могућ уговара се надлежност Привредног суда у Нишу.

Члан 12.

Уговор је сачињен у 4 (четири) истоветних примерака од којих Наручилац задржава 2 (два) примерака а Додављач 2 (два) примерка..

НАРУЧИЛАЦ:

МП

Име и презиме овлашћеног лица

ИСПОРУЧИЛАЦ:

МП

Име и презиме овлашћеног лица

Датум:

М.П.

Потпис овлашћеног лица

X ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ

У складу са чланом 88. став 1. Закона, понуђач _____, доставља укупан износ и структуру трошкова припремања понуде, како следи у табели:

Врста трошка	Износ трошка у рсд
Укупан износ трошкова припремања понуде	

Трошкове припреме и подношења понуде сноси искључиво понуђач и не може тражити од наручиоца накнаду трошкова.

Ако је поступак јавне набавке обустављен из разлога који су на страни наручиоца, наручилац је дужан да понуђачу надокнади трошкове израде узорка или модела, ако су израђени у складу са техничким спецификацијама наручиоца и трошкове прибављања средства обезбеђења, под условом да је понуђач тражио накнаду тих трошкова у својој понуди.

Напомена: достављање овог обрасца није обавезно.

Датум:

М.П.

Потпис понуђача

XI ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ

У складу са чланом 26. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС” бр. 124/2012, 14/2015 и 68/2015), _____,
(назив понуђача)

даје:

ИЗЈАВУ

О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ

Под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђујем да сам понуду у поступку јавне набавке –Животне намирнице, остали прехранбени производи, број 1-Н 03/2019 поднео независно, без договора са другим понуђачима или заинтересованим лицима.

Датум:

М.П.

Потпис понуђача

Уколико понуду подноси група понуђача, Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.

ХП МЕНИЧНО ОВЛАШЋЕЊЕ

МЕНИЧНО ОВЛАШЋЕЊЕ

ДУЖНИК

(пун назив из решења о упису у рег.органа надлеж.за рег.седиште)

(матични број и број рачуна)

ИЗДАЈЕ:

МЕНИЧНО ПИСМО – ОВЛАШЋЕЊЕ ЗА КОРИШЋЕЊЕ БЛАНКО СОПСТВЕНЕ МЕНИЦЕ

ПОВЕРИЛАЦ: Студентски центар „Приштина“ – Косовска Митровица , текући рачун број: 840-512661-80 код Управе за трезор Косовска Митровица, ПИБ 101465620, мат. бр. 09019103.

Предајемо Повериоцу бланко сопствену меницу и овлашћујемо Повериоца да предату меницу број _____ може попунити на износ до: _____ динара.

словима:

(Дужник уписује износ који представља 10% вредности укупне понуђене цене која је наведена у понуди).

ОВЛАШЋУЈЕМО ПОВЕРИОЦА да може реализовати достављену меницу на износ који представља максимално до 10% вредности од понуђене цене, уколико одустанемо од закључења оквирног споразума или уколико не доставимо копије докумената којима се доказује испињеност услова за учешће у поступку јавне набавке добара Животне намирнице, остали прехрамбени производи , број 1-Н 03/2019 уз обавезу достављања на увид оригинала или оверених копија тражених докумената у року који је одредио Поверилац.

Рок важења ове менице је 30 дана од дана отварања понуда и износи _____ дана.

Овим изричито и безусловно **ОВЛАШЋУЈЕМО** банке код којих имамо рачуне да наплату изврше на терет рачуна ДУЖНИКА код тих банака, односно овлашћујемо ове банке да поднете налоге за наплату заведу у евиденцију редоследа чекања због евентуалног недостатка средстава на рачуну или због обавезе поштовања редоследа наплате са рачуна утврђеног Законом о платном промету и прописима донетим на основу овог Закона, и истовремено изјављујемо да се одричемо права на повлачење и отказивање налога за наплату.

Меница је важећа и у случају да дође до: промене лица овлашћених за заступање предузећа, лица овлашћених за располагање средстава са рачуна ДУЖНИКА, промена печата, статусних промена код ДУЖНИКА, оснивања нових правних субјеката од стране ДУЖНИКА и других промена од значаја за правни промет.

ДУЖНИК-ИЗДАВАЛАЦ МЕНИЦЕ

М.П.

(овлашћено лице)

**XIII ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ПРИХВАТАЊУ УСЛОВА ИЗ ЈАВНОГ ПОЗИВА И
КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ**

ИЗЈАВА

Којом се потврђује да понуђач прихвата све услове из позива и конкурсне документације и да понуђена роба може несметано да се превози и дистрибуира на територији АП Косово и Метохија

У складу са Законом о јавним набавкама, изјављујем, да прихватам услове утврђене у конкурсној документацији за подношење понуда за јавну набавку број 1-Н 03/2019 .

Изјављујемо под пуном кривичном, материјалном и моралном одговорношћу да је роба коју нудимо наручиоцу Студентски центар „Приштина“ – Косовска Митровица у поступку јавне набавке број 1-Н 03/2019 са таквом пратећом документацијом и пореклом која у потпуности омогућује несметан транспорт и испоруку до објекта наручиоца.

У случају да у вези са тим настане било каква штета, Наручиоца овлашћујемо да може реализовати средство финансијског обезбеђења које смо доставили уз уговор, ради накнаде претрпљене штете.

Датум:

М.П.

Потпис понуђача

ОБАВЕЗНО ПОПУНИТИ, ПОТПИСАТИ И ОВЕРИТИ.

XIV ОВЛАШЋЕЊЕ ПРЕДСТАВНИКА ПОНУЂАЧА

(име и презиме лица које представља понуђача)

из _____ ул. _____

бр.л.к. _____ овлашћује се да у име _____

(назив понуђача)

може да учествује у поступку јавне набавке велике вредности број 1-Н 03/2019 Животне намирнице, остали прехранбени производи.

Пуномоћник има овлашћења да предузима све радње у поступку јавног отварања понуда. Овлашћење важи до окончања поступка наведене јавне набавке и у друге сврхе се не може користити.

НАПОМЕНА:

Сагласно члану 103. став 3. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС“, бр. 124/12, 14/15 и 68/15), у поступку отварања понуда могу активно учествовати само овлашћени представници понуђача. Представник понуђача, оригинал пуномоћја за учешће у поступку отварања понуда за предметну набавку предаје комисији на дан отварања понуда - пре почетка отварања понуда.

Уколико на наведен начин не преда пуномоћје, представник понуђача у смислу одредби Закона о јавним набавкама, неће имати активну легитимацију за учешће у поступку већ само право да присуствује поступку отварања понуда.

Дана, _____

Понуђач:

М.П. _____

(потпис овлашћеног лица)