Специјална болница за рехабилитацију "Термал“
22408 Врдник, ул. Карађорђева бр. 6
Тел/факс: 022/465-887,465-087
termal@ptt.rs
www.termal-vrdnik.com

Број: 2611
Датум: 08.10.2018. године
ЈНОП 06/2018-1.1.1

КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА

ЗА ОТВОРЕНИ ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ

за јавну набавку добара – Хране и прехрамбених производа

ЈНОП 06/2018 – 1.1.1

Партија 1 – ОРН: 15612000, 15810000 Брашно и производи од брашна;
Партија 2 – ОРН: 15119600 Риба;
Партија 3 – ОРН: 15110000, 15131700 Месо и месне прерађевине;
Партија 4 – ОРН: 15500000 Млеко и млечни производи;
Партија 5 – ОРН: 15300000 Воће;
Партија 6 – ОРН: 15300000 Поврће;
Партија 7 – ОРН: 15800000 Остале намирнице.

Врдник
октобар, 2018. године

На основу чл. 32. и 61. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС” бр. 124/2012, 14/2015 и 68/2015 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 **2598/2018 од 05.10.2018.** године и Решења о образовању комисије за јавну набавку **2599/2018 од 05.10.2018**. припремљена је:

КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА

за јавну набавку добара – Хране и прехрамбених производа

ОТВОРЕНИ ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ

Конкурсна документација садржи:

I ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ 3

II ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ 5

III ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА 6

IV УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. и 76 ЗАКОНА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА 87

V КРИТЕРИЈУМ ЗА ИЗБОР НАЈПОВОЉНИЈЕ ПОНУДЕ 119

VI ОБРАСЦИ КОЈИ ЧИНЕ САСТАВНИ ДЕО ПОНУДЕ 119

VII УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ 148

VIII МОДЕЛ УГОВОРА 157

I ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ

1. ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ

1. Подаци о наручиоцу

Назив наручиоца: Специјална болница за рехабилитацију „Термал“ Врдник
Седиште наручиоца: ул. Карађорђева бр. 6, 22408 Врдник
Матични број наручиоца: 08359415
ПИБ наручиоца: 101381396
Шифра делатности: 8610
Врста наручиоца: Здравствена установа чији је оснивач Аутономна Покрајина Војводина
Интернет страница наручиоца: http://www.termal-vrdnik.com/banja/
Мејл адреса: termal@ptt.rs
Телефон и факс:022/465-887, 465-087.

2. Врста поступка јавне набавке

Предметна јавна набавка се спроводи у отвореном поступку у складу са законом и подзаконским актима којима се уређују јавне набавке.

На ову набавку ће се примењивати:
- Закон о безбедности хране („Сл. гласник РС“, број 41/2009);
- Закон о ветеринарству ("Сл. гласник РС", бр. 91/2005, 30/2010 и 93/2012);
- Закон о здравственој исправности предмета опште употребе ("Сл. гласник РС", бр. 92/2011);
- Закон о заштити потрошача ("Сл. гласник РС", бр. 62/2014 и 6/2016);
- Закон о општем управном поступку;
- Закон о облигационим односима и
- други важећи прописи и подзаконска акта донета из области која је предмет јавне набавке.

3. Предмет јавне набавке

Предмет јавне набавке бр. ЈНОП 06/2018-1.1.1
Набавка добара – Хране и прехрамбених производа**.**
Назив и ознака из општег речника набавке:
Партија 1 – ОРН: 15612000, 15810000 Брашно и производи од брашна;
Партија 2 – ОРН: 15119600 Риба;
Партија 3 – ОРН: 15110000, 15131700 Месо и месне прерађевине;
Партија 4 – ОРН: 15500000 Млеко и млечни производи;
Партија 5 – ОРН: 15300000 Воће;
Партија 6 – ОРН: 15300000 Поврће;
Партија 7 – ОРН: 15800000 Остале намирнице.

Опис предмета јавне набавке садржан је у делу II врста, техничке карактеристике.

4. Начин преузимања конкурсне документације:

Конкурсна документација се може преузети на:

- Порталу јавних набавки (www portal.ujn.gov.rs),
- Интернет страници наручиоца (http://www.termal-vrdnik.com/banja/),
- Адреси наручиоца: Специјална болница за рехабилитацију „Термал“, ул. Карађорђева бр. 6, 22408 Врдник, сваког радног дана у периоду од 08.00 - 15.00 часова у канцеларији правне службе.

5. Напомена уколико је у питању резервисана јавна набавка: - НЕ

6. Напомена уколико се спроводи електронска лицитација: - НЕ

7. Циљ поступка

Поступак јавне набавке се спроводи ради закључења уговора о јавној набавци.

8. Контакт (лице или служба):

Лица за контакт:
Милан Настасијевић – персонално правни референт,
мејл: termal.pravnasluzba@gmail.com,
Телефон и факс: 022/465-066, 465-087,
у радном времену наручиоца од 07.00 до 15.00 часова, радним данима.

Наручилац спроводи поступак јавне набавке ради закључења уговора.

II ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ

1. Опис предмета јавне набавке

Предмет јавне набавке добара - Храна и прехрамбени производи, обликоване у више посебних истоврсних целина (партија) од I до VII, број ЈНОП 06/2018-1.1.1

2. Опис партија

	Назив партије	Назив и ознака из општег речника
Партија I	Брашно и производи од брашна	15612000, 15810000 Брашно и производи од брашна
Партија II	Риба	15119600 Рибље месо
Партија III	Месо и месне прерађевине	15110000, 15131700 Месо и месне прерађевине
Партија IV	Млеко и млечне прерађевине	15500000 Млеко и млечни производи
Партија V	Воће	15300000 Воће
Партија VI	Поврће	15300000 Поврће
Партија VII	Остале намирнице	15800000 Остале намирнице

3. Предметна јавна набавка се спроводи у циљу закључења уговора.

Предметна јавна набавка је на период до једне године.

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

Партија I – Брашно и производи од брашна

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Брашно Т- 500, паковање 25/1	кг.	10.000
2.	Хељдино брашно, паковање 1/1	кг.	25
3.	Интегрално брашно, паковање 1/1	кг.	60
4.	Кукурузно брашно, паковање 1/1	кг.	120
5.	Кукурузни гриз, паковање 1/1	кг	60
6.	Пшенични гриз, паковање 1/1	кг.	120
7.	Хлеб	ком.	30.000
8.	Ражани хлеб	ком.	1.500
9.	Коре за питу, паковање 500гр.	ком.	600

Назив производа:	**1. Брашно Тип - 500**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Џак 25 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **3, 5, 7 и 8.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Меко брашно тип 500. Вреће од 25 кг. неоштећене. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских проивода, тестенина. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	У производњи хране, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	**2. Хељдино брашно**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање од 1кг.
Прописи који се односе на	Према Закону и Правилницима под редним бројем:

квалитет и безбедност производа:	- **3, 5, 7 и 8.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Хељдино брашно. Паковање од 1 кг. неоштећено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских проивода, тестенина. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	У производњи хране, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	**3. Интегрално брашно**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање од 1кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **3, 5, 7 и 8.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Интегрално брашно, паковање од 1 кг. неоштећено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских проивода, тестенина. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	У производњи хране, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	**4. Кукурузно брашно**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање од 1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **3, 5, 7 и 8.**

производа:	
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кукурузно брашно, паковање 1кг. неоштећено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских проивода, тестенина. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	У производњи хране, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	**5. Кукурузни гриз**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање од 1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **3, 5, 7 и 8.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кукурузни гриз, паковање од 1 кг, неоштећено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских проивода, тестенина. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	У производњи хране, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	**6. Пшенични гриз**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање од 1кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **3, 5, 7 и 8.**

Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пшенични гриз, паковање од 1 кг. неоштећено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских проивода, тестенина. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	У производњи хране, за даљу термичку обраду.

Назив производа:	**7. 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 7.**
Означавање, декларисање	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Хлеб, брашно Т-500, 1% масноће, 0,2 % адитива, векна 0,5 кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских проивода, тестенина.
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:	**8. 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 7.**
Означавање, декларисање	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и

	рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских проивода, тестенина. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
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:	**9. 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 7.**
Означавање, декларисање	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Коре за питу и гибаницу, мах. влажност 25%, 2 коре 130 гр. ручна израда. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских проивода, тестенина. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према условима произвођача.
Планирана употреба	Даља прерада(термичка обрада).

Партија II - Риба

Понуђена добра морају у свим аспектима одговарати захтевима наручиоца и важећим стандардима квалитета у складу са прописима о производњи и промету животних намирница – морају бити хигијенски и бактериолошки исправна, са приложеном потврдом о контроли квалитета производа **приликом испоруке добара,** здравственој исправности намирница, декларацијом произвођача, датумом производње, роком трајања и сл. и свим осталим одговарајућим сертификатима о исправности животних намирница. Понуђена добра морају бити у складу са **важећим стандардима квалитета**, односно морају да поседују важећи:
1) HACCP сертификат или
2) ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) и
3) Важеће Извештаје о здравственој исправности понуђених добра, издате од надлежне лабораторије.

Предметна добра која се испоручују, у тренутку испоруке, морају бити новијег датума призводње, из текуће производње са роком трајања најмање **50%** декларисаног рока трајања. Понуђач одговара наручиоцу за квалитет добара у року означеном на декларацији производа.

Понуђач је у обавези да обезбеди да се у производњи, промету, складиштењу и транспорту предметних добара поштују одредбе: Закона о безбедности хране *(„Сл. гласник РС“, број 41/09),* Закона о ветеринарству *("Сл. гласник РС", бр. 91/2005, 30/2010 и 93/2012),* Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса *("Службени лист СЦГ", бр. 33/2004) ,* Правилника о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља *("Сл. гласник РС", бр. 29/2014, 37/2014, 39/2014 , 72/2014 , 80/2015, 84/2015 и 35/2016),* Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета *(„Сл. гласник РС“, бр. 72/2010)*, Закона о заштити потрошача *("Сл. гласник РС",бр. 62/2014 и 6/2016) и других позитивних прописа који се односе на предмет набавке. Предметна добра морају да буду упакована у стандардним оригиналним паковањима, на којима се налази декларација произвођача, са датумом производње и роком употребе.*

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Ослић - замрзнути	кг.	1.200
2.	Сом - замрзнути	кг.	600
3.	Пастрмка	кг.	360
4.	Шаран	кг.	480
5.	Скуша - замрзнута	кг.	1.200
6.	Папалине	кг.	1.200
7.	Сардина 125 гр.	ком.	12.000
8.	Туњевина 185 гр.	ком.	2.400

Назив производа:	**1. Ослић - замрзнути**
Врста и нето количина	Картонска кутија са пластичном фолијом,10-20 кг.

оригиналног паковања:	
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **4, 7, 8, 28 и 31.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнут неизломљен, да је обложена маса добро приљубљена за рибу. Температура пријема на површини мах.-12 ˚ С. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. 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, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ˚ С.
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	**2. Сом - 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: **4, 7, 8, 28 и 31.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнут, неизломљен. Температура пријема на површини мах.-12 ˚ С. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. 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, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и	Складиштење у замрзивачима на температури мах. -18 ˚ С.

дистрибуција	
Планирана употреба	За даљу припрему термичком обрадом.

Назив производа:	**3. 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: **4, 7, 8, 28 и 31.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнута. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. 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, означавању и рекламирању хране.
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:	**4. Шаран**
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: **4, 7, 8, 28 и 31.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнута. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. 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, означавању и рекламирању хране.
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:	**5. 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: **4, 7, 8, 28 и 31.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнута. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. 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, означавању и рекламирању хране.
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:	**6. Папалине**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Килограм.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **4, 7, 8, 28 и 31.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Замрзнута. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази

	производње, прераде и промета. 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, означавању и рекламирању хране.
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:	**7. 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: **4, 7, 8, 28 и 31.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тежина рибе минимум 100 гр. Нето садржај конзерве 125 гр. Конзерва потезна. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. 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, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	**8. Туњевина - комадићи**
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: **4, 7, 8, 28 и 31.**
Означавање,	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и

декларисање:	рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. 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, означавању и рекламирању хране.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

<u>Партија III – Месо и месне прерађевине</u>

Понуђена добра морају у свим аспектима одговарати захтевима наручиоца и важећим стандардима квалитета у складу са прописима о производњи и промету животних намирница – морају бити хигијенски и бактериолошки исправна, са приложеном **потврдом** о контроли квалитета производа **приликом испоруке добара,** здравственој исправности намирница, декларацијом произвођача, датумом производње, роком трајања и сл. и свим осталим одговарајућим сертификатима о исправности животних намирница. Понуђена добра морају бити у складу са **важећим стандардима квалитета**, односно морају да поседују важећи:
1) HACCP сертификат или
2) ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) и
3) Важеће Извештаје о здравственој исправности понуђених добра, издате од надлежне лабораторије.

Предметна добра која се испоручују, у тренутку испоруке, морају бити новијег датума производње, из текуће производње са роком трајања најмање **50%** декларисаног рока трајања. Понуђач одговара наручиоцу за квалитет добара у року означеном на декларацији производа.

Понуђач је у обавези да обезбеди да се у производњи, промету, складиштењу и транспорту предметних добара поштују одредбе: Закона о безбедности хране *(„Сл. гласник РС“, број 41/09),* Закон о ветеринарству *("Сл. гласник РС", бр. 91/2005, 30/2010 и 93/2012),* Правилник о квалитету и другим захтевима за производе од меса *("Службени лист СЦГ", бр. 33/2004),* Правилника о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља *("Сл. гласник РС", бр. 29/2014, 37/2014, 39/2014 , 72/2014 , 80/2015, 84/2015 и 35/2016),* Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета *(„Сл. гласник РС“, бр. 72/2010)*, Закона о заштити

потрошача *("Сл. гласник РС", бр. 62/2014 и 6/2016)* и других позитивних прописа који се односе на предмет набавке.

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Батак и карабатак пилећи	кг.	3.600
2.	Пилеће бело месо са коском	кг.	4.500
3.	Свињски бут без коске	кг.	8.000
4.	Свињски врат	кг.	1.800
5.	Свињска крменадла	кг.	7.200
6.	Јунећи бут без коске	кг.	8.000
7.	Виршла велики вакум	кг.	3.000
8.	Пица шунка	кг.	2.400
9.	Печеница	кг.	720
10.	Кулен	кг.	720
11.	Чајна кобасица	кг.	350
12.	Димљени свињски врат	кг.	720
13.	Роштиљ кобасица	кг.	840
14.	Димљена буткица	кг.	120
15.	Димљена сланина	кг.	600
16.	Димљена ребра	кг.	250
17.	Чварци	кг.	300
18.	Мортадела	кг.	720
19.	Пилећа прса	кг.	480
20.	Тиролска кобасица	кг.	240
21.	Паштета 50 гр.	ком.	30.000
22.	Месни нарезак 100 гр.	ком.	1.200

Назив производа:	**1. 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, 7, 8 и 29.**
Означавање, декларисање	Производ максимално подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о

	квалитету меса пернате живине. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
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 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.

Назив производа:	**2. Пилеће бело месо**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Збирно паковање транспортна кутија са пластичном кесом 5-10 кг.,
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **- 4, 5, 7, 8 и 29.**
Означавање, декларисање	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету меса пернате живине. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
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:	**3. Свињски бут без коске**
Прописи који се односе на квалитет и безбедност	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 25, 27 и 28.**

производа:	
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан 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 Темпаратура меса на пријему мах. 7˚ С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида метала 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:	**4. Свињски врат**
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **- 5, 7, 25, 27 и 28.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан 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 Темпаратура 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:	**5. Свињска крменадла**
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **- 5, 7, 25, 27 и 28.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за	Месо од фармских свиња живе мере 110 – 120 кг. Време од клања

одобравање производа	макс. 48 сати. Органолептичке особине својствене за свињско месо Темпаратура меса на пријему мах. 7˚ С. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала 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:	**6. Јунећи бут без коске**
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **- 5, 7, 25, 26 и 28.**
Означавање, декларисање	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан 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. Темпаратура меса на пријему мах. 7 ˚С. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета. 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:	**7. Виршла велики вакум**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Виршле, 1/1 кг. ± 5%, вакум паковање
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
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. Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
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). Збирно упакована намирница,оргинал - вакум 1/1 кг. ± 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:	**8. Пица шунка**
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: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ од саламуреног свинског меса I категорије са јасно видљивим комадима свиљског меса повезаних у прат, из којих су одстрањене кости, веће наслаге масног ткива и жилица, чврсто еластичне конзистенције, напуњен у вештачке омотаче одговарајућег пречника. Температура при пријему на површини мах. 4˚С. Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима. Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Критеријуми за одобравање производа	Приликом прве испоруке обавезна потврда о здравственој исправности производа, после једном у 6 месеци. Приликом сваке испоруке обавезна декларација произвођача.
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:	**9. Печеница**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У комаду од 1-2 кг.
Прописи који се односе на	Према Закону и Правилницима под редним бројем:

квалитет и безбедност производа:	**4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ добијен од свињског меса, са ког су одстрањене кости, површинско масно ткиво и кожа, у који су додати кухињска со, шећери и адитиви. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, трансрорт и дистрибуција	Трансрорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 10˚ С.
Планирана уротреба	У свежем стању, порционисан.

Назив производа:	**10. Кулен**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Комад од 500 гр. и већи
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	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 pH рроизвода није мања од 5,8. Садржај протеина меса у рроизводу не сме бити мањи од 22%, а релативан садржај рротеина везивног ткива у рротеинима меса не сме бити већи од 15%. Температура при пријему на површини мах. 7˚С. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, трансрорт и дистрибуција	Трансрорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 10˚ С.
Планирана уротреба	У свежем стању, порционисан.

Назив производа:	**11. Чајна кобасица**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Комад од 300-500гр.

Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **- 4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ добијен од свињског меса I и II категорије, чврстог масног ткива, кухињске соли, замене за со, адитива, зачина и екстраката 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. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, трансрорт и дистрибуција	Трансрорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за рроизводе од меса на температури мах. 10˚ С.
Планирана уротреба	У свежем стању, порционисан.

Назив производа:	**12. Димљени свињски врат**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Комад од 1 до 2 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ добијен саламурењем и димљењем од свињског врата, са ког су одстрањене кости, површинско масно ткиво и кожа, у који су додати кухињска со, шећери и адитиви. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, трансрорт и дистрибуција	Трансрорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за производе од меса на температури мах. 10˚ С.
Планирана уротреба	У свежем стању, порционисан.

Назив производа:	**13. Роштиљ кобасица**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Вакум паковање 1кг. или веће
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање,	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и

декларисање:	рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Грубо уситњена барена кобасица. Састојци: свињско месо, говеђе месо, масно ткиво, вода,протеиунски додаци, кухињска со,зачини, шећерии конзерванс. Садржај укупно протеина већи од 12%, колегана у укупнином протеинима мањи од 30%
Критеријуми за одобравање производа	Производ максимално подложан микробиолошком кварењу. Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
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:	**14. Димљена буткица**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Комад од 1 кг. или већи.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ добијен саламурењем и димљењем меса, у који су додати кухињска со, шећери и адитиви. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, трансрорт и дистрибуција	Трансрорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори(фрижидеру) за рроизводе од меса на температури мах. 10˚ С.
Планирана уротреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	**15. Димљена 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: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ добијен саламурењем и димљењем од масног ткива свиња, са кожом, димљена, суво сољена, без коришћења инјектора, а меснати делови уједначену црвену боје, поршина сува и чиста боје жутосмеђе до смеђе, чврсто еластичне конзистенције. Температура при пријему мах. +15˚С на површини. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе

одобравање производа	наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори (фрижидеру) за производе од меса на температури мах +15˚С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	**16. Димљена ребра**
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: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	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 меснатом делу готовог производа мора бити мањи од 60%. Температура при пријему на површини мах. 15˚С. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
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:	**17. Чварци**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Килограм, транспртна неповратна кутија.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ добијен термичком обрадом од свињског масног ткива. Температура при пријему мах. +15˚С на површини. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Транспорт искључиво у наменском возилу. Складиштење и чување у комори (фрижидеру) за производе од меса на температури мах +15˚С.
Планирана употреба	За даљу прераду обрадом.

Назив производа:	**18. Мортадела**

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: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
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 пржење, кување,директна конзумација.

Назив производа:	**19. Пилећа прса**
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: **4, 5, 7, 8, 28 и 29.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране
Физичко хемијске карактеристике	Производ добијен од пилећих филеа без костију 60% са видљивим комадима пилећег меса, који су повезани са масом, чврсо 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.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
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:	**20. Тиролска кобасица**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У комаду, појединачно вештачко црево.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**

Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране .
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Температура при пријему на површини мах. 4˚С. Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
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 пржење,директну конзумацију.

Назив производа:	**21. Паштета јетрена**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	У вештачкој фолији, 50 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	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. Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
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:	**22. 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: **4, 5, 7, 8, 28 и 30.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	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, замена за со, шећера ,садржај протеина меса не сме бити мањи од 21%.

	Производ максимално подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење на температури мах. Т +25 ˚ С.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Партија IV – Млеко и млечни производи

Понуђена добра морају у свим аспектима одговарати захтевима наручиоца и важећим стандардима квалитета у складу са прописима о производњи и промету животних намирница – морају бити хигијенски и бактериолошки исправна, са приложеном **потврдом** о контроли квалитета производа **приликом испоруке добара,** здравственој исправности намирница, декларацијом произвођача, датумом производње, роком трајања и сл. и свим осталим одговарајућим сертификатима о исправности животних намирница. Понуђена добра морају бити у складу са **важећим стандардима квалитета**, односно морају да поседују важећи:
1) HACCP сертификат или
2) ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) и
3) Важеће Извештаје о здравственој исправности понуђених добра, издате од надлежне лабораторије.

Предметна добра која се испоручују, у тренутку испоруке, морају бити новијег датума производње, из текуће производње са роком трајања најмање **50%** декларисаног рока трајања. Понуђач одговара наручиоцу за квалитет добара у року означеном на декларацији производа.

Понуђач је у обавези да обезбеди да се у производњи, промету, складиштењу и транспорту предметних добара поштују одредбе: Закона о безбедности хране *(„Сл. гласник РС“, број 41/09),* Закона о ветеринарству *("Сл. гласник РС", бр. 91/2005, 30/2010 и 93/2012), ,* Правилника о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља *("Сл. гласник РС", бр. 29/2014, 37/2014, 39/2014 , 72/2014 , 80/2015, 84/2015 и 35/2016),* Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета *(„Сл. гласник РС“, бр. 72/2010)*, Закона о заштити потрошача *("Сл. гласник РС", бр. 62/2014 и 6/2016)* и других позитивних прописа који се односе на предмет набавке. Предметна добра морају да буду упакована у стандардним оригиналним паковањима, на којима се налази декларација произвођача, са датумом производње и роком употребе.

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Млеко тетрапак краткотрајно	лит.	4.200
2.	Млеко тетрапак дуготрајно	лит.	1.200
3.	Јогурт чаша	ком.	36.000
4.	Павлака	кг.	480

5.	Слатка павлака	лит.	120
6.	Кајмак	кг.	360
7.	Сир кришка	кг.	600
8.	Сир ситни	кг.	1.200
9.	Сир трапист	кг.	360
10.	Мини маслац	ком.	36.000
11.	Маргарин	ком.	360

Назив производа:	**1. Млеко краткотрајно**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање тетрапак амбалажа 1/1 лит.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 6, 7, 8 и 9.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Млеко пастеризовано 1/1, 2,8% масноће, паковање тетрапак 1/1. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима до T° +4до + 8 ^{0} C. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду (кувањем на температури кључања мин.1 минут).

Назив производа:	**2. Млеко дуготрајно**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 1/1 лит тетрапак амбалажа
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 6, 7, 8 и 9.**
Означавање, декларисање:	Потврда о здравственој исправности намирница од стране овлашћене институције.
Физичко хемијске карактеристике	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Критеријуми за одобравање производа	Млеко стерилизовано 1/2л, 2,8% млечне масти. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на T^{o} +4 до +8^{O}C. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Директно конзумирање и за даљу термичку обраду.

Назив производа:	**3. Јогурт**
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, 8 и 9.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Јогурт, 0.18 л. пвц чаша, са алу поклопцем, 2.8% млечне масти.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима до T^{o} +4 до +8^{O}C. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	**4. Павлака пастеризована**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 2/1 или 1/1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 6, 7, 8 и 9.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Павлака пастеризована 2/1 или 1/1, пвц, мин. 20% млечне масти. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на T^o +4 до +8^{O}C. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Директна конзумација и даља прерада.

Назив производа:	**5. Слатка павлака**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 1/1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 6, 7, 8 и 9.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Павлака пастеризована 1/1, пвц, мин. 20% млечне масти. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на T^o +4 до +8^{O}C. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	Даља прерада (термичка обрада).

Назив производа:	**6. 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, 8 и 9.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кајмак мин. 45% млечне масти, карактеристичне боје, мириса уједначене конзистенције. Микробиолошки, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на T^o мах. +8^{O}C. Наменско возило са термокингом.

Планирана употреба	За даљу термичку обраду и у свежем стању.

Назив производа:	**7. 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, 8 и 9.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан 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, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на T^o +4 до +8^{O}C. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	**8. Сир ситни**
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, 8 и 9.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сир ситни, полумасни 25-44% млечне масти, карактеристичне боје, уједначене конзистенције, пријатног карактеристичног кисело млечног укуса и мириса, кришке морају бити у саламури. Микробиолошки, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на T^o +4 до +8^{O}C. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	**9. Сир трапист**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Појединачно паковање 1/1
Прописи који се односе на	Према Закону и Правилницима под редним бројем:

квалитет и безбедност производа:	- **4, 5, 6, 7, 8 и 9.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Трапист мин. 45% млечне масти, карактеристичне боје, мириса уједначене конзистенције. Микробиолошки, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складиштење и транспорт у оригиналној амбалажи у расхладним уређајима на T^{o} мах. $+8^{O}C$. Наменско возило са термокингом.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду и у свежем стању изрендан.

Назив производа:	**10. Маслац**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 10 гр., у алу фолији
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 6,7, 8 и 14.**
Означавање, декларисање:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Биљни индустриски маслац, паковање 10гр. комад у алу фолији. Микробиолошки, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	**11. Маргарин**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 250 гр., 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:	Декларисање према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Биљни индустриски маргарин, паковање 250 гр. комад у алу фолији. Микробиолошки, хемијска исправност и квалитет према

	горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Партија V – Воће

Понуђена добра морају у свим аспектима одговарати захтевима наручиоца и важећим стандардима квалитета у складу са прописима о производњи и промету животних намирница – морају бити хигијенски и бактериолошки исправна, са приложеном потврдом о контроли квалитета производа **приликом испоруке добара,** здравственој исправности намирница, декларацијом произвођача, датумом производње, роком трајања и сл. и свим осталим одговарајућим сертификатима о исправности животних намирница. Понуђена добра морају бити у складу са **важећим стандардима квалитета**, односно морају да поседују важећи:
1) HACCP сертификат или
2) ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) и
3) Важеће Извештаје о здравственој исправности понуђених добра, издате од надлежне лабораторије.

Предметна добра која се испоручују, у тренутку испоруке, морају бити новијег датума производње, из текуће производње са роком трајања најмање **50%** декларисаног рока трајања. Понуђач одговара наручиоцу за квалитет добара у року означеном на декларацији производа.

Понуђач је у обавези да обезбеди да се у производњи, промету, складиштењу и транспорту предметних добара поштују одредбе: Закона о безбедности хране *(„Сл. гласник РС“, број 41/09),* Правилника о квалитету воћа, поврћа и печурки *("Службени лист СФРЈ", бр. 29/79 и 53/87),* Правилника о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља *("Сл. гласник РС", бр. 29/2014, 37/2014, 39/2014 , 72/2014 , 80/2015, 84/2015 и 35/2016),* Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета *(„Сл. гласник РС“, бр. 72/2010)*, Закона о заштити потрошача *("Сл. гласник РС", бр. 62/2014 и 6/2016)* и других позитивних прописа који се односе на предмет набавке.

Свеже воће мора испуњавати следеће услове: (1) да је зрело, (2) да је свеже, (3) да није запрљано, (4) да није овлажено и натруло, (5) да не садржи остатке средстава за заштиту биља у количинама већим од дозвољених, (6) да нема стран и непријатан укус и мирис и да не садржи стране примесе и (7) да нема напрслина, убоја и оштећења проузроковани биљним болестима и штеточинама. Декларација о квалитету свежег воћа мора бити видно истакнута на амбалажи у којој се свеже воће и поврће испоручује, са следећим подацима: (1) назив производа - сорта, (2) назив и седиште фирме произвођача, (3) датум производње, година бербе и рок употребе, (4) категорија квалитета (класа) и (5) калибар производа (за производе које предвиђа Правилник). Квалитет воћа мора бити истакнут на отпремници.

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Банана	кг.	2.000
2.	Бресква	кг.	2.500
3.	Грожђе	кг.	1.000
4.	Јабука	кг.	5.000
5.	Крушка	кг.	1.000
6.	Лимун	кг.	240
7.	Лубеница	кг.	600
8.	Мандарина	кг.	240
9.	Нектарина	кг.	240
10.	Поморанџа	кг.	2.500
11.	Ораси	кг.	300

Назив производа:	**1. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан 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, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25˚ С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	**2. 8. 9. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Бресква прва класа,пречник 47-55 mm, тежина 200 гр. ±10%, Микробиолошки, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.

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

Назив производа:	**3. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Грожђе прва класа.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошки, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25˚ С до 3 дана
Планирана употреба	У свежем стању.

Назив производа:	**4. Јабука**
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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Јабука прва класа,пречник 55-60 mm, тежина 200 г ±10%, Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.

Назив производа:	**5. 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, 7, 8 и 23.**

Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Крушка прва класа, пречник 55-60 mm, тежина 200 г ±10%, Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.

Назив производа:	**6. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лимун боја коре жута са мин 25 % сока у односу на масу плода. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.

Назив производа:	**7. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лубеница прва класа. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.

Назив производа:	**10. Поморанџа**
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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Поморанџа прва класа,пречник 73-84 mm, тежина 200 гр. ±10%, Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.

Назив производа:	**11. Орах језгро**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање килограм, очишћени
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Орах језгро прва класа,полутке у целини, добро осушени. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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, без присуства влаге.
Планирана употреба	У свежем стању.

Партија VI – Поврће

Понуђена добра морају у свим аспектима одговарати захтевима наручиоца и важећим стандардима квалитета у складу са прописима о производњи и промету животних намирница – морају бити хигијенски и бактериолошки исправна, са приложеном потврдом о контроли квалитета производа **приликом испоруке добара,** здравственој исправности намирница, декларацијом произвођача, датумом производње, роком трајања и сл. и свим осталим одговарајућим сертификатима о исправности животних намирница. Понуђена добра морају бити у складу са **важећим стандардима квалитета**, односно морају да поседују важећи:
1) HACCP сертификат или
2) ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) и
3) Важеће Извештаје о здравственој исправности понуђених добра, издате од надлежне лабораторије.

Предметна добра која се испоручују, у тренутку испоруке, морају бити нова, из текуће производње са роком трајања најмање **50%** декларисаног рока трајања. Понуђач одговара наручиоцу за квалитет добара у року означеном на декларацији производа.

Понуђач је у обавези да обезбеди да се у производњи, промету, складиштењу и транспорту предметних добара поштују одредбе: Закона о безбедности хране *(„Сл. гласник РС“, број 41/09),* Правилника о квалитету воћа, поврћа и печурки *("Службени лист СФРЈ", бр. 29/79 и 53/87),* Правилника о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља *("Сл. гласник РС", бр. 29/2014, 37/2014, 39/2014 , 72/2014 , 80/2015, 84/2015 и 35/2016),* Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета *(„Сл. гласник РС“, бр. 72/2010)*, Закона о заштити потрошача *("Сл. гласник РС", бр. 62/2014 и 6/2016)* и других позитивних прописа који се односе на предмет набавке.

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Краставац	кг.	2.400
2.	Кромпир	кг.	12.000
3.	Кромпир млади	кг.	1.000
4.	Купус	кг.	9.600
5.	Лук бели	кг.	120
6.	Лук црни	кг.	3.600
7.	Свежа љута паприка	ком.	1.200
8.	Паприка бабура	кг.	1.800
9.	Парадајз црвени	кг.	3.600
10.	Пасуљ	кг.	600
11.	Пашканат корен	кг.	80
12.	Першун везица	ком.	1.200
13.	Першун суви	кг.	240
14.	Салата зелена - главица	ком.	6.400
15.	Тиквице	кг.	600

16.	Шампињони свежи	кг.	600
17.	Шаргарепа	кг.	2.400
18.	Броколи	кг.	120
19.	Спанаћ	кг.	240
20.	Карфиол	кг.	1.200
21.	Плави парадајз	кг.	120

Назив производа:	**1. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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:	**2. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**3. Кромпир млади**
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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**4. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан 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 о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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	За даљу прераду термичком обрадом и за салату у свежем стању

Назив производа:	**5. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**6. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 7 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, исецкан у свежем стању

Назив производа:	**7. Паприка свежа љута**

Врста и нето количина оригиналног паковања:	картонске кутије.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I класа,15-20 ком. у килограму, уједначена, љута, неоштећена. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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	Свеже и за даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**8. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I класа,15-20 ком. у килограму, уједначена, слатка, неоштећена бабура. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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:	**9. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање,	Према правилнику о декларисању, означавању и

декларисање:	рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I класа, пречник плодова од 60 -70 mm, уједначени, неоштећени. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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:	**10. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 90 дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**11. Пашканат корен**
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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пашканат 1 класе,чврсте и крте главице, развијене, уједначене по облику, боји са затвореним листовима, корен мора бити одрезан.

	Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 1. дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**12. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лист здрав, свеж, дршка мах. 5cm. од последне рачве листа. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**13. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Лист здрав, сув. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**14. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Зелена салата 1 класе,листови нежни, чврсте и крте главице, развијене, уједначене по облику, боји са затвореним листовима, корен мора бити одрезан тако да није дужи од 1cm.Тежина главица од 150-200гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 1. дана
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**15. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**16. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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

Назив производа:	**17. 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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прва класа, дужњине до 8 cm, правилног облика без напрслина. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 7 дана

Назив производа:	**18. Броколи**
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, 7, 8 и 23.**
Означавање,	Према правилнику о декларисању, означавању и

декларисање:	рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прва класа, правилног облика. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 7 дана

Назив производа:	**19. Спанаћ**
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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прва класа, лист без корена, правилног облика без напрслина. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 7 дана

Назив производа:	**20. Карфиол**
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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прва класа, главица правилног облика. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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 7 дана

Назив производа:	**21. Плави парадајз**
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, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I класа, плодови уједначени, неоштећени. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.

<u>Партија VII – Остале намирнице</u>

Понуђена добра морају у свим аспектима одговарати захтевима наручиоца и важећим стандардима квалитета у складу са прописима о производњи и промету животних намирница – морају бити хигијенски и бактериолошки исправна, са приложеном **потврдом** о контроли квалитета производа **приликом испоруке добара,** здравственој исправности намирница, декларацијом произвођача, датумом производње, роком трајања и сл. и свим осталим одговарајућим сертификатима о исправности животних намирница. Понуђена добра морају бити у складу са **важећим стандардима квалитета**, односно морају да поседују важећи:
1) HACCP сертификат или
2) ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) и
3) Важеће Извештаје о здравственој исправности понуђених добра, издате од надлежне лабораторије.

Предметна добра која се испоручују, у тренутку испоруке, морају бити новијег датума производње, из текуће производње са роком трајања најмање **50%** декларисаног рока трајања. Понуђач одговара наручиоцу за квалитет добара у року означеном на декларацији производа.

Понуђач је у обавези да обезбеди да се у производњи, промету, складиштењу и транспорту предметних добара поштују одредбе: Закона о безбедности хране *(„Сл. гласник РС“, број 41/09),* Закона о ветеринарству *("Сл. гласник РС", бр. 91/2005, 30/2010 и 93/2012),* Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса *("Службени лист СЦГ", бр. 33/2004) ,* Правилника о

максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља *("Сл. гласник РС", бр. 29/2014, 37/2014, 39/2014 , 72/2014 , 80/2015, 84/2015 и 35/2016),* Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета *(„Сл. гласник РС“, бр. 72/2010)*, Закона о заштити потрошача *("Сл. гласник РС",бр. 62/2014 и 6/2016)* и других позитивних прописа који се односе на предмет набавке. Предметна добра морају да буду упакована у стандардним оригиналним паковањима, на којима се налази декларација произвођача, са датумом производње и роком употребе.

Р. бр.	Предмет јавне набавке	Јед. мере	Оквирна количина на годишњем нивоу
1.	Компот бресква 5/1	ком.	140
2.	Компот кајсија 5/1	ком.	140
3.	Компот шљива 5/1	ком.	140
4.	Компот вишња 5/1	ком.	140
5.	Смрзнута боранија 10/1	кг.	1.800
6.	Смрзнути грашак 10/1	кг.	1.800
7.	Смрзнуто поврће – мешавина за руску салату	кг.	3.000
8.	Смрзнути помфрит 5/1	кг.	3.600
9.	Ђувеч 5/1	ком.	140
10.	Краставац 5/1	ком.	140
11.	Ајвар 5/1	ком.	140
12.	Паприка 5/1	ком.	140
13.	Парадајз пире 5/1	ком.	720
14.	Цвекла 5/1	ком.	140
15.	Алева слатка паприка	кг.	70
16.	Бибер млевени	кг.	60
17.	Бибер у зрну	кг.	6
18.	Сирће	лит.	960
19.	Зачин за јело „Ц“ или одговарајући	кг.	600
20.	Сунцокретово уље	лит.	7.200
21.	Палмино уље	лит.	1.900
22.	Какао прах	кг.	60
23.	Кечап	лит.	720
24.	Кромпир пире у праху	кг.	120
25.	Ловоров лист – паковање 10 гр.	ком.	150
26.	Мајонез	кг.	600
27.	Сенф 1/1	кг.	240
28.	Макароне 3/1	кг.	720
29.	Мармелада 3/1	кг.	240
30.	Мини џем 25гр.	ком.	48.000
31.	Мед 25 гр.	ком.	48.000
32.	Маслиново уље 1/1	лит.	24
33.	Пиринач 1/1	кг.	720
34.	Пудинг 1/1	кг.	120

35.	Кухињска со 1/1	кг.	600
36.	Сода бикарбона 1/1	кг.	60
37.	Квасац свеж 500гр.	кг.	600
38.	Туцана паприка	кг.	24
39.	Соја сос 500 мл.	ком.	60
40.	Фида 3/1	кг.	480
41.	Шпагете 500гр.	ком.	600
42.	Широки резанци 3/1	кг.	720
43.	Чај - филтер вређица, паковање 20/1 вређица	кутија	400
44.	Чоколада за кување 1/1	кг.	95
45.	Шећер 5/1	кг.	1.800
46.	Шећер у праху 500гр.	кг.	60
47.	Чоколадни намаз 3/1	кг.	120
48.	Јаја	ком.	100.000
49.	Еспресо кафа – Barcaffe или одговарајућа	кг.	120
50.	Нес кафа, Nescafe или одговарајућа 2 гр. кесица	ком.	6000
51.	Домаћа кафа - „Grand“ или одговарајућа	кг.	250
52.	Мак млевени 200 гр.	кг.	60
53.	Шлаг 1/1	кг.	60
54.	Мусли 3/1	кг.	120
55.	Кокос 3/1	кг.	60
56.	Ванилин шећер 10 гр.	ком.	2.400
57.	Цимет 10гр.	ком.	2.400
58.	Прашак за пециво 10 гр.	ком.	2.400
59.	Зачин за рибљу чорбу 1/1 (додатак)	ком.	120
60.	Сусам 500 гр.	кг.	5
61.	Босиљак 100 гр.	ком.	120
62.	Оригано 100 гр.	ком.	120
63.	Мрвице за колаче 1/1	кг.	24
64.	Желатин 10 гр.	ком.	240
65.	Мускатни орашчић 100 гр.	ком.	12
66.	Кекс 1/1 „Petit Beure“ или одговарајући	кг.	60
67.	Густин	кг.	60
68.	Суво грожђе 100 гр.	кг.	120

Назив производа:	**1. Компот бресква 5/1**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка или стаклена амбалажа 5/1 кг., херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За сервирање.

Назив производа:	**2. Компот кајсија 5/1**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка или стаклена амбалаљжа 5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **- 5, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За сервирање.

Назив производа:	**3. Компот шљива 5/1**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка или стаклена амбалаљжа 5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **- 5, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске	Производ није подложан микробиолошком кварењу.

карактеристике	
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 или стаклена амбалажа. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За сервирање.

Назив производа:	**4. Компот вишња 5/1**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка или стаклена амбалаљжа 5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: **- 5, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За сервирање.

Назив производа:	**5. Смрзнута боранија 10/1**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Кеса од 10 кг., херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 10.**

производа:	
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I квалитета, да плодови односно делови плодова имају конзистенцију која одговара врсти поврћа. Кеса неоштећена, херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**6. Смрзнути грашак 10/1**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Кеса од 10 кг., херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I квалитета, да плодови односно делови плодова имају конзистенцију која одговара врсти поврћа. Кеса неоштећена, херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**7. Смрзнуто поврће – мешавина за руску салату**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Кеса од 10 кг., херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 10.**
Означавање,	Према правилнику о декларисању, означавању и

декларисање:	рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	I квалитета, да плодови односно делови плодова имају конзистенцију која одговара врсти поврћа. Кеса неоштећена, херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складишти се на температури мах. –18˚ С у замрзивачу. Транспорт у наменском возилу,тмпература приликом пријема мах. -12˚ С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**8. Смрзнути помфрит**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц кеса од 5кг., херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Помфрит, бланширан. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12˚ С. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складишти се на температури мах. –18˚ С у замрзивачу. Транспорт у наменском возилу,тмпература приликом пријема мах. -12˚ С.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	**9. Ђувеч замрзнути**
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, 7, 8 и 10.**
Означавање,	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању

декларисање:	хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мешано поврће прве класе, дубоко замрзнуто. Паковање неоштећено. Транспорт у наменском возилу, температура приликом пријема мах. -12˚ С. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
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:	**10. Краставац у лименци - пастеризован**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду, за салату.

Назив производа:	**11. Ајвар - пастеризован**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка или стаклена амбалажа 5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 10.**

Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Први квалитет производа; печена млевена пастеризована, зачињена паприка. Амбалажа неоштећена, херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу у салату.

Назив производа:	**12. Паприка филети - пастеризована**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу у салату.

Назив производа:	**13. Парадајз пире у лименци**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 5/1. херметички затворена
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 10.**
Означавање,	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању

декларисање:	хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	**14. Цвекла у лименци – пастеризована**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 5/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу употребу за салату.

Назив производа:	**15. Алева паприка (млевена зачинска паприка)**
Врста и нето количина	У транспортној кутији 1/1, пластична фолија херметички затворена

оригиналног паковања:	
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8, 10 и 11.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Алева слатка млевена карактеристично црвене, црвено наранџасте боје мирис пријатан и карактеристичан, без страних мириса, у пластичној фолији, оригинално пакпвање, херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству призвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	**16. Бибер црни млевени**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластична фолија херметички затворена, паковање 500гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 11.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Бибер црни млевени у пластичној фолији, херметички затворена. Садржи мин. 4,5% пиперина. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету зачина и екстракта зачина и мешавине зачина.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом и у свежем стању као додатак јелима.

Назив производа:	**17. 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, 7, 8 и 11.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Бибер црни у зрну пластичној фолији, херметички затворена. Садржи мин. 4,5% пиперина. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету зачина и екстракта зачина и мешавине зачина.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом и у свежем стању као додатак јелима.

Назив производа:	**18. 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, 7, 8 и 17.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сирће у пвц амбалажа 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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	Складистење у магацину на температури до 25˚ С до 90 дана.
Планирана употреба	За даљу употрбу у свежем стању и као додатак јелима.

Назив производа:	**19. 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, 7, 8 и 12.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сушено поврће мин. 8%, Со мах. 60%, Натријум глутамина мах. 33%. Оригинално паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету супа, сосова, додатака јелима и сродних производа.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом као додатак јелима.

Назив производа:	**20. Сунцокретово уље**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц паковање 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:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Уље јестиво од сунцокрета,индустриски рафинисано, паковање пвц од 1. лит. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.
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:	**21. Палмино уље**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Лименка 20 литара.

Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 6, 8 и 14.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Палмино уље јестиво од перикарп плода уљане палме (Elaeis guineensis Jacq.) олеина – течне фракције палминог уља. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Складистење 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:	**22. Какао у праху**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 3/1 кг. херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7 и 13.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Херметички затворено паковање од 3 килограма. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за какао – производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање по потреби .

Назив производа:	**23. Кечап**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц амвалажа, оригинално паковање од 1/1 литар
Прописи који се односе на квалитет и безбедност	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 7, 8 и 10.**

производа:	
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Оригиналнпо паковање, херметички затворено са мин. 8% суве материје пореклом од парадајза. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању и порционисан.

Назив производа:	**24. Кромпир пире инстант**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Папирни џак 5 или 25 кг., обложен пластичном фолијом
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Кромпир пире инстант, папирни џак 5 и 25кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**25. 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, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске	Производ није подложан микробиолошком кварењу.

карактеристике	
Критеријуми за одобравање производа	Лист I класе здрав, свеж, карактеристичног мириса за дату врсту. Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет према горе наведеним правилницима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**26. 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: - **4, 5, 7, 8 и 14.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пвц амбалаж од 1кг. Мајонез са рафинисаним сунцокретовим уљем. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	**27. Сенф**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц амбалажа 1 кг. у транспортним кутијама
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8 и 16.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу
Критеријуми за одобравање производа	Сенф у пвц амбалажи 2,5/1кг. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према

	правилнику о квалитету и другим захтевима за сенф.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, у свежем стању.

Назив производа:	**28. Макароне**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 3/1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **3, 5, 7 и 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тестенина са јајима од брашна тип 400 Паковање 3/1кг., пвц кесе. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	**29. Мармелада**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц амвалажа, оригинално паковање од 3/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	50% сортни (бресква и кајсија), 50% мешан (мешана мармелада). Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање на лиинији у оригиналном паковању.

Назив производа:	**30. Џем**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц фолија или кадице са алуфолијом 25 гр. херметички затворене
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	50% сортни (бресква и кајсија), 50% мешан. Пакован у пвц фолије или кадице са фолијом 25гр. херметички затворене. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање на лиинији у оригиналном паковању.

Назив производа:	**31. 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, 7, 8 и 15.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мед цветни течни. Пакован у алуфолију 25 гр или кадице са алуфолијом 25 гр. херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету меда и других производа пчела. Декларисање према правилнику о декларисању и означавању упакованих намирница.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвђача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању.

Назив производа:	**32. Маслиново уље**
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, 7, 8 и 14.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Уље јестиво од маслина,индустриски рафинисано пвц од 1. лит. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за јестива биљна уља и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе.
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:	**33. Пиринач**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц кеса 1/1, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **3, 5, 7 и 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Глазирани пиринач, прве класе, неоштећеног зрна. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	**34. 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, 7, 8.**
Означавање,	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању

декларисање:	хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пудинг чоколада или ванила, папирна кеса са фолијом 1/1. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	**35. Кухињска со**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	5/1. пвц врећа, херметички затворена.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8 и 18.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан 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 општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом, у свежем стању као додатак јелима.

Назив производа:	**36. 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, 7, и 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Сода бикарбона 1/1, паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и

	посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом.

Назив производа:	**37. Квасац свеж**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 500 гр. папирна кеса са фолијом.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Квасац 500 гр., настао издвајањем квасних ћелија из течне средине, паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за пекарски квасац
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	**38. 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, 7, 8 и 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Паприка туцана 1/1, пластична кеса. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.

Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	**39. Соја сос**
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, 5, 7, 8, 10 и 12**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Оригиналнпо паковање, херметички затворено од ферментисане масе прокуваних зрна соје и пшенице. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање у оригиналном паковању и порционисан.

Назив производа:	**40. 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, 7 и 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тестенина са јајима од брашна тип 400 Паковање 0,5 кг. , пвц кесе. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичк обраду.

Назив производа:	**41. 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, 7, и 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тестенина са јајима од брашна тип 400, Паковање 0,5кг., пвц кесе. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	**42. Широки резанци**
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, 7 и 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Тестенина са јајима од брашна тип 400 Паковање 0,5 кг., пвц кесе. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичк обраду.

Назив производа:	**43. Чај – нана, хибискус, шипак, зелени**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Филтер врећице у картонским кутијама.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8 и 20.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске	Производ није подложан микробиолошком кварењу.

карактеристике	
Критеријуми за одобравање производа	Уједначено уситњен и осушен део биљке од које се на уобичајен начин може припремити напитак, паковање филтер врећице у картонским кутијама. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету чаја, биљног чаја и њихових производа.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25˚ С до 60 дана.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	**44. 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, 7, 8 и 13.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ добијен од прерађеног какао-зрна и шећера, који садржи најмање 35% укупне суве материје какао-делова укључујући најмање 18% какао-маслаца и најмање 14% сувих немасних какао-делова.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за какао производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	**45. Шећер кристал**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 5/1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 22.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за	Конзумни бели шећер у кристалу. Микробиолошки захтеви према

одобравање производа	правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету шећера намењеног за људску употребу.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку браду,у свежем стању.

Назив производа:	**46. Шећер у праху**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	ПВЦ кесица 500гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 22.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Конзумни бели шећер млевени. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету шећера намењеног за људску употребу
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку браду,у свежем стању.

Назив производа:	**47. Чоколадни намаз (еуро крем)**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 3/1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 13.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за какао производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.

Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	**48. Свежа кокошија јаја**
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, 7, 8 и 24.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ максимално подложан 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 употрбљиво до. Температура пријема мах.15˚С. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. 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.

Назив производа:	**49. Еспресо кафа – Barcaffe или одговарајућа**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 1/1 кг. херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 7, 8 и 21.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Херметички затворено паковање од 1 килограма. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету сирове кафе, производа од кафе, сурогат кафе и сродних производа.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање по потреби.

Назив производа:	**50. Нес кафа – Nescafe или одговарајућа**
Врста и нето количина	Паковање 1/1 кг. херметички затворено.

оригиналног паковања:	
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 7, 8 и 21.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Просечна хранљива вредност на 17, 5 грама: енергетска вредност 313КЈ, од 70 до 76kcal. Херметички затворено паковање кесице од 2гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету сирове кафе, производа од кафе, сурогат кафе и сродних производа.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање по потреби.

Назив производа:	**51. Домаћа кафа – Grand или одговарајућа**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 1/1 кг. херметички затворено.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 6, 8. и 21.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мешавина пржене млевене кафе, кафе арабика и кафе робуста. Херметички затворено паковање од 1 килограма. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету сирове кафе, производа од кафе, сурогат кафе и сродних производа.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	Услуживање по потреби.

Назив производа:	**52. Мак - млевени**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 200гр. херметички затворено.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 7, 8. и 10.**

производа:	
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране. Обавезна декларација о квалитету на паковању, видно истакнута.
Физичко хемијске карактеристике	Према закону и правилницима.
Критеријуми за одобравање производа	Млевени мак. Херметички затворено паковање од 200 грама. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку прераду.

Назив производа:	**53. Шлаг прах**
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, 7, 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Шлаг прах. папирна кеса са фолијом 1/1. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	**54. Мусли**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Ринфуз, папирна кеса са фолијом 3/1
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Пахуљице од житарица 65% (зобене пауљице, јечмено брашно, кукурузна крупица, кукурузно брашно, пиринчано брашно), нерафинисани шећер из жећерне трске, глукозни сируп, палмина

	маст, шећер, инсулин, екстракт јечменог слада, кухињска со, средство за дизање: сода бикарбона; емулгатор: сојин лецитин; ароам, сунцокретово уље. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом .

Назив производа:	**55. Кокосово брашно**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Паковање 3/1, ринфуз.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 7, 8. 10.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Микробиолошка, хемијска ипправност и квалитет у складу са правилницима горе наведеним.
Критеријуми за одобравање производа	Брашно добијено млевењем кокосовог ораха. Затворено паковање од 3 килограма. Хемијска исправност и микробиолошки захтеви према правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку прераду.

Назив производа:	**56. Ванилин шећер**
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, 7, 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Ванилин шећер у праху, ароматизован ванилом, 0.1 кг., папирне кесице обложене фолијом, херметички затворена. Микробиолошка, хемијска ипправност и квалитет у складу са правилницима горе наведеним.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**57. Цимет**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Папирна кесица обложена фолијом, 5 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Самлевени прах биљке цимета. Паковање кесица 5 грама. Микробиолошка, хемијска исправност и квалитет у складу са правилницима горе наведеним.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**58. 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, 7, 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Прашак за пециво 0.1 кг.,папирне кесице обложене фолијом,херметички затворена. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**59. Зачин за рибљу чорбу (додатак јелима)**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластично паковање 90гр., херметички затворено
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8 и 12.**
Означавање,	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању

декларисање:	хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мешавина одабраних зачина и поврћа за рибљу чорбу. Оригинално паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету супа, сосова, додатака јелима и сродних производа.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом као додатак јелима.

Назив производа:	**60. Сусам**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластична кесица, херметички затворена, паковање 100 гр.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Семенке сусама, паковане у пвц кесици, 100 гр. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом

Назив производа:	**61. Босиљак (додатак јелима)**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластично паковање 200 гр., херметички затворено.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8 и 11.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Босиљак као зачин и додатак јелима. Оригинално паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било

	којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету зачина и екстракта зачина и мешавине зачина.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом као додатак јелима.

Назив производа:	**62. Оригано (додатак јелима)**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластично паковање 200 гр., херметички затворено.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8 и 11.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Оригано као зачин и додатак јелима. Оригинално паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету зачина и екстракта зачина и мешавине зачина.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом као додатак јелима.

Назив производа:	**63. Чоколадне мрвице**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пвц кесица, херметички затворена, паковање 1/1кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 13.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Чоколадне мрвице јестиве за колаче и торте. Паковање 200 грама. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида. Квалитет према правилнику о квалитету и другим захтевима за какао производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима.

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

Назив производа:	**64. Желатин**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Картонска кутија споља у пластичним кесицама 100 гр., херметички затворено.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Безбојна или жућкаста супстанца која се добијена кувањем коже, костију или везивног ткива домаћих говеда, свиња или коња, за коришћење у прехрамбеној индустрији, за припрему јела и колача. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду термичком обрадом као додатак јелима.

Назив производа:	**65. Мускатни орашчић**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластично паковање 200 гр. у праху, херметички затворено.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8 и 11.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Мускатни орашчић као додатак јелима и колачима. Оригинално паковање херметички затворено. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За даљу прераду као додатак јелима.

Назив производа:	**66. Кекс – Petit Beure или одговарајући**
Врста и нето количина	Пластично паковање или кутија 600гр. или веће, херметички

оригиналног паковања:	затворено.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **3, 4, 5, 7, 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Микробиолошки и хемијски исправан.
Критеријуми за одобравање производа	Производ од брашна, жита и других млинских производа, масноћа, шећера и других намирница, хомогенизованих у тесто, обликован и печен. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упуству произвођача.
Планирана употреба	За директну употребу и даљу обраду.

Назив производа:	**67. Густин**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	ПВЦ кесица паковање 1/1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **4, 5, 7, 8.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске карактеристике	Производ није подложан микробиолошком кварењу.
Критеријуми за одобравање производа	Јестиви скроб за кување и припрему колача. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	Према упутству произвођача.
Планирана употреба	За даљу термичку обраду.

Назив производа:	**68. Суво грожђе**
Врста и нето количина оригиналног паковања:	Пластична кеса, паковање 1/1 кг.
Прописи који се односе на квалитет и безбедност производа:	Према Закону и Правилницима под редним бројем: - **5, 7, 8 и 23.**
Означавање, декларисање:	Према правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Физичко хемијске	Производ подложан микробиолошком кварењу.

карактеристике	
Критеријуми за одобравање производа	Сушени плодови грожђа. Микробиолошки захтеви према правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње. Хемијска исправност према правилнику о количинама пестицида, метала и металоида.
Складиштење, транспорт и дистрибуција	У магацину на температури до 25˚.
Планирана употреба	У свежем стању.

ЗАКОН И ПРАВИЛНИЦИ

1. Закон о безбедности хране ("Сл. гласник РС" бр. 41/2009);

2. Закон о ветеринарству ("Сл. гласник РС" бр. 91/2005, 30/2010 и 93/2012);

3. Правилник о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина („Сл. гласник РС“ бр. 68/2016 и 56/2018);

4. Правилник о прехрамбеним адитивима („Сл. гласник РС“ бр. 63/2013);

5. 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 и „Сл. гласник РС“ бр. 25/2010 – др. правилник и 28/2011 – др. правилник);

6. Правилник о квалитету производа од млека и стартер култура („Сл. гласник РС“ бр. 33/2010, 69/2010, 43/2013 – др. правилник, 34/2014);

7. Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета („Сл. гласник РС“, бр. 72/2010);

8. Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране ("Сл. гласник РС", бр. 85/2013, 101/2013, 19/2017 - др. правилник и 16/2018).

9. Правилник о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе "Сл. лист СРЈ", бр. 26/2002 и "Сл. лист СЦГ", бр. 56/2003 - др. правилник, 4/2004 - др. правилник и 5/2004 и "Сл. гласник РС", бр. 21/2009 - др. правилник и 33/2010 - др. правилник);

10. Правилник о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата („Сл. лист СРЈ“ 1/79, 20/82, 74/90, 33/95, 58/95, 56/03, 4/04, 12/05, 43/13, 72/14 и 101/15);

11. Правилник о квалитету зачина и екстракта зачина и мешавине зачина („Сл. гласник РС“ бр. 72/2014 и 23/2015);

12. Правилник о квалитету супа, сосова, додатака јелима и сродних производа („Сл лист СРЈ“ бр. 41/93, „Сл. лист СЦГ“ бр. 56/2003 – др. правилник и 4/2004 – др. правилник);

13. Правилник о квалитету и другим захтевима за какао –производе, чоколадне производе сличне чоколадним и крем производима. („Сл. лист СЦГ“ бр 1/2005 и „Сл. гласник РС“ бр. 43/2013 – др. правилник);

14. Правилник о квалитету и другим захтевима за јестива биљна уља и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе ("Сл. лист СЦГ", бр. 23/2006 и "Сл. гласник РС", бр. 43/2013 - др. правилник).

15. Правилник о квалитету меда и других производа пчела ("Сл. гласник РС", бр. 101/2015).

16. Правилник о квалитету и другим захтевима за сенф ("Сл. лист СРЈ", бр. 3/2001, "Сл. лист СЦГ", бр. 56/2003 - др. правилник и 4/2004 - др. правилник и "Сл. гласник РС", бр. 43/2013 - др. правилник).

17. Правилник о квалитету и другим захтевима за сирће ("Сл. лист СРЈ", бр. 17/2002, "Сл. лист СЦГ", бр. 56/2003 - др. правилник и 4/2004 - др. правилник и "Сл. гласник РС", бр. 43/2013 - др. правилник)

18. Правилник о квалитету и другим захтевима за со за људску исхрану и производњу намирница („Сл. лист СЦГ“ бр. 31/2005).

19. Правилник о квалитету воћних сокова, концентрованих воћних сокова, воћних сокова у праху, воћних нектара и сродних производа ("Сл. гласник РС", бр. 27/2010, 67/2010, 70/2010 - испр., 44/2011 и 77/2011).

20. Правилник о квалитету чаја, биљног чаја и њихових производа (Сл. гласник РС“, бр. 4/2012).

21. Правилник о квалитету сирове кафе, производа од кафе, сурогат кафе и сродних производа ("Сл. гласник РС", бр. 54/2012 и 80/2015).

22. Правилник о квалитету шећера намењеног за људску употребу ("Сл. гласник РС", бр. 88/2017).

23. Правилник о квалитету воћа, поврћа и печурки ("Сл. лист СФРЈ", бр. 29/79, 53/87 и "Сл. лист СЦГ", бр. 31/2003 - др. правилник, 56/2003 - др. правилник и 4/2004 - др. правилник).

24. Правилник о квалитету јаја и производа од јаја ("Сл. лист СФРЈ", бр. 55/89 и "Сл. лист СЦГ", бр. 56/2003 - др. правилник и 4/2004 - др. правилник).

25. 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 и "Сл. гласник РС", бр. 44/2007 - др. правилник, 91/2009 - др. правилник, 14/2010 - др. правилник, 68/2010 - др. правилник и 99/2010 - др. правилник).

26. Правилник о квалитету меса стоке за клање, перади и дивљачи ("Сл. лист СФРЈ", бр. 34/74, 26/75, 13/78 - др. правилник, 1/81 - др. правилник и 2/85 - др. правилник).

27. Правилник о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса ("Сл. лист СФРЈ" бр.2/85, 12/85, 24/86).

28. 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. 22/2018).

29. Правилник о квалитету меса пернате живине ("Службени лист СФРЈ", бр.1/81 и 51/88).

30. Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса ("Сл. гласник РС“ бр. 31/2012).

31. Правилник о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе ("Сл. лист СРЈ", бр. 6/2003 и "Сл. лист СЦГ", бр. 56/2003 - др. правилник и 4/2004 - др. правилник).

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 – Брашно и производи од брашна

Испуњеност обавезних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке наведних у табеларном приказу обавезних услова под редним бројем 1, 2, 3., у складу са чл. 77. ст. 4. ЗЈН, понуђач доказује достављањем **ИЗЈАВЕ (образац 5)**, којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. ст. 1. тач. 1) до 4). За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услов из чл. 75. ст. 2. ЗЈН Понуђач доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом.

Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) ЗЈН. У том случају **ИЗЈАВА (образац 5)**, мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом. За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услове из чл. 75. ст. 2. ЗЈН, сваки понуђач из групе понуђача доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом, потписану и оверену печатом.

Понуђачи који су регистровани у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре не достављају доказе о испуњености услова из члана 75. став 1. тачке 1) до 4) ЗЈН, сходно чл. 78. ЗЈН.

Понуђач није дужан да доставља доказе који су јавно доступни на интернет страницама Агенције за привредне регисте и Народне банке Србије.

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски документ.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају тражени докази, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном одговорношћу оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним органом те државе.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора 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.

1.	**Услови за учешће**	
	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.	

2.	**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	
	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.	

3.	**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.
	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 5а.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)

	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију I – Брашно и производи од брашна

Додатне услове из члана 76. понуђачи испуњавају заједно осим услова под редним бројем 5 у табеларном приказу, који поред понуђача мора да испуни и подизвођач, као и сваки учесник у заједничкој понуди.

1. Финансијски капацитет
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеца пре објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки.
Доказ
а) Потврда Народне Банке Србије о броју дана неликвидности у периоду од 24 месеца 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 (2017. реализовао испоруке добара из предмета набавке у минималном износу од 3.000.000,00 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. 6. и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 7. Са посебно исказаним наручиоцима – корисницима буџетских средстава. Наручилац задржава право да пре склапања уговора 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.

4. Кадровски капацитет
Најмање 5 (пет) запослених лица на неодређено време или ангажованог на одређено време по уговору о раду, уговору о делу, уговору о повременим и привременим пословима у моменту пре објављивања позива за подношење понуда.
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). Фотокопије уговора о раду, уговора о делу, уговора о повременим и привременим пословима.

5. Квалитет производа
HACCP стандард или ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) који је у вези са предметом јавне набавке.
Доказ
- Фотокопија важећег сертификата HACCP или ISO 22000:2005 за Понуђача и Подизвођача, као и учесника у заједничкој понуди. - Уколико сертификат истиче у периоду трајања уговора, потребно је доставити Потврду о намерама спровођења ресертификације, потписану од стране одговорног лица понуђача.

<u>Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију II – Риба</u>

Испуњеност обавезних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке наведних у табеларном приказу обавезних услова под редним бројем 1, 2, 3., у складу са чл. 77. ст. 4. ЗЈН, понуђач доказује достављањем **ИЗЈАВЕ (образац 5)**, којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. ст. 1. тач. 1) до 4). За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услов из чл. 75. ст. 2. ЗЈН Понуђач доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом.

Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) ЗЈН. У том случају **ИЗЈАВА (образац 5)**, мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом. За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услове из чл. 75. ст. 2. ЗЈН, сваки понуђач из групе понуђача доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом, потписану и оверену печатом.

Понуђачи који су регистровани у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре не достављају доказе о испуњености услова из члана 75. став 1. тачке 1) до 4) ЗЈН, сходно чл. 78. ЗЈН.

Понуђач није дужан да доставља доказе који су јавно доступни на интернет страницама Агенције за привредне регисте и Народне банке Србије.

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски

документ.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају тражени докази, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном одговорношћу оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним органом те државе.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора 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.

1.	**Услови за учешће**	
	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.	

2.	**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	
	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.	

3.	**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.
	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 5а.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	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
	а) Ако је понуђач и произвођач: Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде (Управа за ветерину) о испуњености ветеринарско-санитарних услова за објекат из делатности коју понуђач обавља (доставља понуђач чија је делатност производња/прерада производа животињског порекла): - клање животиња, -расецање меса, -прераду-обрада меса. б) Ако понуђач није произвођач: Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде (Управа за ветерину) о испуњености ветеринарско-санитарних услова за објекат за хлађење, смрзавање, и ускладиштење животних намирница животињског порекла (доставља понуђач који обавља делатност промета производима животињског порекла). в) Потврда Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде да је понуђач уписан у Централни регистар одобрених објеката, а све у складу са чл. 15. Закона о безбедности хране ("Сл.гласник РС" бр. 41/2009). **Напомена:** 1) Пољопривредно газдинство је уписано по посебном пропису у Управи за трезор и као такво не региструје се у Централном регистру Министарства пољопривреде и заштите животне средине, те самим тим нису у обавези да доставе захтевани доказ о упису у Централни регистар.

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију II – Риба

Додатне услове из члана 76. понуђачи испуњавају заједно осим услова под редним бројем 5 у табеларном приказу, који поред понуђача мора да испуни и подизвођач, као и сваки учесник у заједничкој понуди.

1. Финансијски капацитет
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеца 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 (2017.) реализовао испоруке добара из предмета набавке у минималном износу од 3.000.000,00 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. 6. и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 7. 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, 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 предметног возила.

4. Кадровски капацитет
Да понуђач пре објављивања позива за подношење понуда има у радном односу минимум 5 запослених од којих минимум једног дипломираног инжењера прехрамбене технологије, односно прехрамбеног технолога, запослених на неодређено време или ангажованих на одређено време по уговору о раду, уговору о делу, уговору о повременим и привременим

пословима у моменту пре објављивања позива за подношење понуда.
Доказ
- Копије МА односно М3А обрасца пријаве на обавезно осигурање са датумом пријаве запосленог најмање три месеца пре датума објављивања овог јавног позива. Фотокопије уговора о раду, уговора о делу, уговора о повременим и привременим пословима. - Копије дипломе односно уверења о дипломирању за технолога.

5. Квалитет производа
HACCP стандард или ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) који је у вези са предметом набавке.
Доказ
- Фотокопија важећег сертификата HACCP или ISO 22000:2005 за Понуђача и Подизвођача, као и учесника у заједничкој понуди. - Уколико сертификат истиче у периоду трајања уговора, потребно је доставити Потврду о намерама спровођења ресертификације, потписану од стране одговорног лица понуђача.

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију III - Месо и месне прерађевине

Испуњеност обавезних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке наведних у табеларном приказу обавезних услова под редним бројем 1, 2, 3., у складу са чл. 77. ст. 4. ЗЈН, понуђач доказује достављањем **ИЗЈАВЕ (образац 5)**, којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. ст. 1. тач. 1) до 4). За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услов из чл. 75. ст. 2. ЗЈН Понуђач доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом.

Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) ЗЈН. У том случају **ИЗЈАВА (образац 5)**, мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом. За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услове из чл. 75. ст. 2. ЗЈН, сваки понуђач из групе понуђача доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом, потписану и оверену печатом.

Понуђачи који су регистровани у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре не достављају доказе о испуњености услова из члана 75. став 1. тачке 1) до 4) ЗЈН, сходно чл. 78. ЗЈН.

Понуђач није дужан да доставља доказе који су јавно доступни на интернет страницама Агенције за привредне регисте и Народне банке Србије.

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски документ.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају тражени докази, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном одговорношћу оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним

органом те државе.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора 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.

1.	**Услови за учешће**	
	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.	

2.	**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	
	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.	

3.	**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.
	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 5а.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	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
	а) Ако је понуђач и произвођач: Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде (Управа за ветерину) о испуњености ветеринарско-санитарних услова за објекат из делатности коју понуђач обавља (доставља понуђач чија је делатност производња/прерада производа животињског порекла): - клање животиња, -расецање меса, -прераду-обрада меса. б) Ако понуђач није произвођач: Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде (Управа за ветерину) о испуњености ветеринарско-санитарних услова за објекат за хлађење, смрзавање, и ускладиштење животних намирница животињског порекла (доставља понуђач који обавља делатност промета производима животињског порекла). в) Потврда Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде да је понуђач уписан у Централни регистар одобрених објеката, а све у складу са чл. 15. Закона о безбедности хране ("Сл.гласник РС" бр. 41/2009). **Напомена:** 1) Пољопривредно газдинство је уписано по посебном пропису у Управи за трезор и као такво не региструје се у Централном регистру Министарства пољопривреде и заштите животне средине, те самим тим нису у обавези да доставе захтевани доказ о упису у Централни регистар.

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију III – Месо и месне прерађевине

Додатне услове из члана 76. понуђачи испуњавају заједно осим услова под редним бројем 5 у табеларном приказу, који поред понуђача мора да испуни и подизвођач, као и сваки учесник у заједничкој понуди.

1. Финансијски капацитет
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеца 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 а 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 је у последње три календарске године (2017., 2016. и 2015.) реализовао испоруке добара из предмета набавке у минималном износу од 100.000.000,00 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. 6. и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 7. Наручилац задржава право да пре одлуке о додели уговора од понуђача тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет
-најмање 10 регистрованих возила специјалне намене за превоз предметних производа (возило са расхладном комором)
Доказ
Као доказ копију извода из саобраћајне дозволе возила, 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 расхладну комору, а ако понуђач није власник возила поред наведеног доставља уговор о лизингу или закупу или коришћењу возила.

4. Кадровски капацитет
Да понуђач пре објављивања позива за подношење понуда има у радном односу минимум 50 запослених од којих минимум једног прехрамбеног технолога анималних производа и једног ветеринара, запослених на неодређено време или ангажованих на одређено време по уговору о раду, уговору о делу, уговору о повременим и привременим пословима у моменту пре

објављивања позива за подношење понуда..
Доказ
- Копије МА, односно М3А обрасца пријаве на обавезно осигурање са датумом пријаве запосленог најмање три месеца пре датума објављивања овог јавног позива. Фотокопије уговора о раду, уговора о делу, уговора о повременим и привременим пословима. Понуђач може доставити и оверена изјаву под пуном материјалном и кривичном одговорношћу на меморандуму понуђача да испуњава наведени услов. - Копије дипломе односно уверења о дипломирању за технолога и ветеринара.

5. Квалитет производа
HACCP стандард или ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) који је у вези са предметом набавке.
Доказ
- Фотокопија важећег сертификата HACCP или ISO 22000:2005 за Понуђача и Подизвођача, као и учеснике у заједничкој понуди. - Уколико сертификат истиче у периоду трајања уговора, потребно је доставити Потврду о намерама спровођења ресертификације, потписану од стране одговорног лица понуђача.

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

Испуњеност обавезних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке наведних у табеларном приказу обавезних услова под редним бројем 1, 2, 3., у складу са чл. 77. ст. 4. ЗЈН, понуђач доказује достављањем **ИЗЈАВЕ (образац 5)**, којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. ст. 1. тач. 1) до 4). За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услов из чл. 75. ст. 2. ЗЈН Понуђач доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом.

Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) ЗЈН. У том случају **ИЗЈАВА (образац 5)**, мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом. За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услове из чл. 75. ст. 2. ЗЈН, сваки понуђач из групе понуђача доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом, потписану и оверену печатом.

Понуђачи који су регистровани у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре не достављају доказе о испуњености услова из члана 75. став 1. тачке 1) до 4) ЗЈН, сходно чл. 78. ЗЈН.

Понуђач није дужан да доставља доказе који су јавно доступни на интернет страницама Агенције за привредне регисте и Народне банке Србије.

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски документ.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају тражени докази, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном одговорношћу

оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним органом те државе.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора 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.

1.	**Услови за учешће**	
	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.	

2.	**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	
	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.	

3.	**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.
	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 5а.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	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
	а) Ако је понуђач и произвођач: Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде (Управа за ветерину) о испуњености ветеринарско-санитарних услова за објекат из делатности коју понуђач обавља (доставља понуђач чија је делатност производња/прерада производа животињског порекла): - клање животиња, -расецање меса, -прераду-обрада меса. б) Ако понуђач није произвођач: Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде (Управа за ветерину) о испуњености ветеринарско-санитарних услова за објекат за хлађење, смрзавање, и ускладиштење животних намирница животињског порекла (доставља понуђач који обавља делатност промета производима животињског порекла). в) Потврда Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде да је понуђач уписан у Централни регистар одобрених објеката, а све у складу са чл. 15. Закона о безбедности хране ("Сл.гласник РС" бр. 41/2009). **Напомена:** 1) Пољопривредно газдинство је уписано по посебном пропису у Управи за трезор и као такво не региструје се у Централном регистру Министарства пољопривреде и заштите животне средине, те самим тим нису у обавези да доставе захтевани доказ о упису у Централни регистар.

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

Додатне услове из члана 76. понуђачи испуњавају заједно осим услова под редним бројем 5 у табеларном приказу, који поред понуђача мора да испуни и подизвођач, као и сваки учесник у заједничкој понуди.

1. Финансијски капацитет
Да Понуђач није био неликвидан 24 месеца 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 (2017.) реализовао испоруке добара из предмета набавке 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. 6 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 7. Наручилац задржава право да пре доношења одлуке о додели уговора 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.

4. Кадровски капацитет
Најмање 5 запослених лица, од чега један прехрамбени технолог, запослени на неодређено време или ангажованих на одређено време по уговору о раду, уговору о делу, уговору о повременим и привременим пословима у моменту пре објављивања позива за подношење понуда.
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 најмање три месеца пре објављивања позива (за сваког запосленог појединачно). Фотокопије уговора о раду, уговора о делу, уговора о повременим и привременим пословима. Фотокопију дипломе или уверења о дипломирању за прехрамбеног технолога.

5. Квалитет производа
HACCP стандард или ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) кои је у вези са предметом набавке.
Доказ
- Фотокопија важећег сертификата HACCP или ISO 22000:2005 за Понуђача и Подизвођача, као учеснике у заједничкој понуди. - Уколико сертификат истиче у периоду трајања уговора, потребно је доставити Потврду о намерама спровођења ресертификације, потписану од стране одговорног лица понуђача.

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију V - Воће

Испуњеност обавезних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке наведних у табеларном приказу обавезних услова под редним бројем 1, 2, 3., у складу са чл. 77. ст. 4. ЗЈН, понуђач доказује достављањем **ИЗЈАВЕ (образац 5)**, којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. ст. 1. тач. 1) до 4). За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услов из чл. 75. ст. 2. ЗЈН Понуђач доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом.

Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) ЗЈН. У том случају **ИЗЈАВА (образац 5)**, мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом. За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услове из чл. 75. ст. 2. ЗЈН, сваки понуђач из групе понуђача доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом, потписану и оверену печатом.

Понуђачи који су регистровани у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре не достављају доказе о испуњености услова из члана 75. став 1. тачке 1) до 4) ЗЈН, сходно чл. 78. ЗЈН.

Понуђач није дужан да доставља доказе који су јавно доступни на интернет страницама Агенције за привредне регисте и Народне банке Србије.

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски документ.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају тражени докази, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном одговорношћу оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним органом те државе.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора 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.

1.	**Услови за учешће**	
	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.	

2.	**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	
	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.	

3.	**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.
	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 5а.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију V – Воће

Додатне услове из члана 76. понуђачи испуњавају заједно осим услова под редним бројем 5 у табеларном приказу, који поред понуђача мора да испуни и подизвођач, као и сваки учесник у заједничкој понуди.

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 (2017.) реализовао испоруке добара из предмета набавке 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. 6 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 7. Наручилац задржава право да пре доношења одлуке о додели уговора од понуђача тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет
Једно 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 или извод из саобраћајне дозволе, а у колико 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 на неодређено време или ангажованих на одређено време по уговору о раду, уговору о делу, уговору о повременим и привременим пословима у моменту пре објављивања позива за подношење понуда.
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). Фотокопије уговора о раду, уговора о делу, уговора о повременим и привременим пословима.

5. Квалитет производа
HACCP стандард или ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) кои је у вези са предметом набавке.
Доказ
- Фотокопија важећег сертификата HACCP или ISO 22000:2005 за Понуђача и Подизвођача, као учеснике у заједничкој понуди. - Уколико сертификат истиче у периоду трајања уговора, потребно је доставити Потврду о намерама спровођења ресертификације, потписану од стране одговорног лица понуђача.

<u>Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију VI - Поврће</u>

Испуњеност обавезних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке наведних у табеларном приказу обавезних услова под редним бројем 1, 2, 3., у складу са чл. 77. ст. 4. ЗЈН, понуђач доказује достављањем **ИЗЈАВЕ (образац 5)**, којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. ст. 1. тач. 1) до 4). За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услов из чл. 75. ст. 2. ЗЈН Понуђач доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом.

Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) ЗЈН. У том случају **ИЗЈАВА (образац 5)**, мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом. За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услове из чл. 75. ст. 2. ЗЈН, сваки понуђач из групе понуђача доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом, потписану и оверену печатом.

Понуђачи који су регистровани у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре не достављају доказе о испуњености услова из члана 75. став 1. тачке 1) до 4) ЗЈН, сходно чл. 78. ЗЈН.

Понуђач није дужан да доставља доказе који су јавно доступни на интернет страницама Агенције за привредне регисте и Народне банке Србије.

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски документ.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају тражени докази, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном одговорношћу оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним органом те државе.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора 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.

1.	**Услови за учешће**	
	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.	

2.	**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

	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.	

3.	**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.
	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 5а.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

<u>Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију VI – Поврће</u>

Додатне услове из члана 76. понуђачи испуњавају заједно осим услова под редним бројем 5 у табеларном приказу, који поред понуђача мора да испуни и подизвођач, као и сваки учесник у заједничкој понуди.

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 (2017.) реализовао испоруке добара из предмета набавке 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. 6 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 7. Наручилац задржава право да пре доношења одлуке о додели уговора од понуђача тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет
Једно 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 или извод из саобраћајне дозволе, а у колико 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 запослених на неодређено време или ангажованих на одређено време по уговору о раду, уговору о делу, уговору о повременим и привременим пословима у моменту пре објављивања позива за подношење понуда.
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). Фотокопије уговора о раду, уговора о делу, уговора о повременим и привременим пословима.

5. Квалитет производа
HACCP стандард или ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) кои је у вези са предметом набавке.
Доказ
- Фотокопија важећег сертификата HACCP или ISO 22000:2005 за Понуђача и Подизвођача, као учеснике у заједничкој понуди. - Уколико сертификат истиче у периоду трајања уговора, потребно је доставити Потврду о намерама спровођења ресертификације, потписану од стране одговорног лица понуђача.

Обавезни услови из чл. 75. ЗЈН за Партију VII – Остале намирнице

Испуњеност обавезних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке наведних у табеларном приказу обавезних услова под редним бројем 1, 2, 3., у складу са чл. 77. ст. 4. ЗЈН, понуђач доказује достављањем **ИЗЈАВЕ (образац 5)**, којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. ст. 1. тач. 1) до 4). За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услов из чл. 75. ст. 2. ЗЈН Понуђач доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом.

Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) ЗЈН. У том случају **ИЗЈАВА (образац 5)**, мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом. За обавезни услов под редним бројем 4 у табеларном приказу, који се односи на услове из чл. 75. ст. 2. ЗЈН, сваки понуђач из групе понуђача доставља **ИЗЈАВУ (образац 5а)** у складу са конкурсном документацијом, потписану и оверену печатом.

Понуђачи који су регистровани у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре не достављају доказе о испуњености услова из члана 75. став 1. тачке 1) до 4) ЗЈН, сходно чл. 78. ЗЈН.

Понуђач није дужан да доставља доказе који су јавно доступни на интернет страницама Агенције за привредне регисте и Народне банке Србије.

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски документ.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају тражени докази, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном одговорношћу оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним органом те државе.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора 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.

1.	**Услови за учешће**	
	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.	

2.	**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	
	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.	

3.	**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.
	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 5а.)
	за предузетнике:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која

		је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	за физичко лице:	Попуњена, потписана и оверена Изјава од стране понуђача која је саставни део конкурсне документације (Образац 5а.)
	Овај доказ, понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.	

Додатни услови из чл. 76. ЗЈН за Партију VII – Остале намирнице

Додатне услове из члана 76. понуђачи испуњавају заједно осим услова под редним бројем 5 у табеларном приказу, који поред понуђача мора да испуни и подизвођач, као и сваки учесник у заједничкој понуди.

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 (2017.) реализовао испоруке добара из предмета набавке у минималном износу од 9.000.000,00 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. 6 и на другом обрасцу који садржи све захтеване податке и попуњавањем Списка референтних наручилаца образац 7. Наручилац задржава право да пре доношења одлуке о додели уговора од понуђача тражи на увид уговоре који потврђују референтну листу.

3. Технички капацитет
Једно 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 или извод из очитане саобраћајне дозволе, а уколико возила нису у својини понуђача и фотокопије уговора који представља неки од наведених правних основа за поседовање возила

4. Кадровски капацитет
Најмање 5 запослених лица запослених на неодређено време или ангажованих на одређено време по уговору о раду, уговору о делу, уговору о повременим и привременим пословима у моменту пре објављивања позива за подношење понуда.
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). Фотокопије уговора о раду, уговора о делу, уговора о повременим и привременим пословима.

5. Квалитет производа
HACCP стандард или ISO 22000:2005 (који интегрише HACCP систем и стандард ISO 9001:2008) који је у вези са предметом набавке.
Доказ
- Фотокопија важећег сертификата HACCP или ISO 22000:2005 за Понуђача и Подизвођача, као и учесника у заједничкој понуди. - Уколико сертификат истиче у периоду трајања уговора, потребно је доставити Потврду о намерама спровођења ресертификације, потписану од стране одговорног лица понуђача.

V КРИТЕРИЈУМ ЗА ИЗБОР НАЈПОВОЉНИЈЕ ПОНУДЕ

1. Критеријум за доделу уговора:

Избор најповољније понуде наручилац ће извршити применом критеријума **,,најнижа понуђена цена"**. Приликом оцене понуда као релевантна узимаће се укупна понуђена цена без ПДВ-а.
Елементи критеријума на основу којих ће наручилац извршити доделу уговора у ситуацији када постоје две или више понуда са истом понуђеном ценом:

А) У случају када постоје две или више понуда са једнаком ценом Наручилац ће извршити избор најповољније понуде на основу најкраћег рока испоруке.
Б) У случају и исте цене и истог понуђеног рока испоруке, као најповољнија биће изабрана понуда оног понуђача који је понудио најдужи рок плаћања.

VI ОБРАСЦИ КОЈИ ЧИНЕ САСТАВНИ ДЕО ПОНУДЕ

Саставни део понуде чине следећи обрасци:

1. **Подаци о понуђачу** - попуњен, потписан и оверен образац;
2. **Подаци о понуђачу који је учесник у заједничкој понуди -** попуњен, потписан и оверен образац;
3. **Подаци о подизвођачу** - попуњен, потписан и оверен образац;
4. **Образац понуде** - образац попуњен, потписан и оверен печатом понуђача, за партију за коју подноси понуду;
5. **Образац структуре понуђене цене**, **са упутством како да се попуни** - образац попуњен, потписан и оверен печатом понуђача, за партију за коју подноси понуду;
6. **Образци изјава понуђача о испуњености услова за учешће у поступку јавне набавке - чл. 75. ЗЈН, наведених овом конурсном документацијом** - за све учеснике у понуди.

7. **Изјава о упису у Регистар понуђача** који води Агенција за привредне регистре на сопственом меморандуму - потписана и оверена печатом (уколико је понуђач/учесник у понуди/подизвођач уписан у регистар понуђача);

8. **За понуђаче који достављају понуде за партију бр. 2), 3), 4) и 7):**

Важећа дозвола надлежног органа - Решење Министарства пољопривреде и заштите животне средине (Управа за ветерину) о испуњености ветеринарско - санитарних услова за објекат из делатности коју понуђач обавља (доставља понуђач чија је делатност производња/прерада производа животињског порекла): - клање животиња, -расецање меса, -прераду-обрада меса. доставља се у виду неоверене копије - а**ко је понуђач и произвођач Важећа дозвола надлежног органа -** Решење Министарства пољопривреде и заштите животне средине (Управа за ветерину) о испуњености ветеринарско-санитарних услова за објекат за хлађење, смрзавање, и ускладиштење животних намирница животињског порекла (доставља понуђач који обавља делатност промета производима животињског порекла). - доставља се у виду неоверене копије - а**ко понуђач није произвођач**: **Важећа дозвола надлежног органа – Извод из регистра одобрених или регистрованих објеката / Решење – потврда о упису у Централни регистар одобрених или регистрованих објеката за субјекте који се баве производњом и прометом хране и хране за животиње**, издат од стране Министарства пољопривреде и заштите животне средине -доставља се у виду неоверене копије, а све у складу са чланом 15. Закона о безбедности хране ("Сл. гласник РС", бр. 41/2009); доставља се у виду неоверене копије

9. **За понуђаче који достављају понуде за партију бр. 1), 2), 3), 4), 6) и 7): Копија важећег сертификата: ,,HACCP" или ISO 22000:2005 који се односи на предмет набавке;**

10. **Сопствена бланко меница са меничним овлашћењем за озбиљност понуде,** у висини од 10% процењене вредности без ПДВ-а за партију/партије за коју подноси понуду и **картон депонованих потписа,** као и **копију захтева за регистрацију менице**, оверену од пословне банке понуђача;

13. **Изјава о независној понуди** - попуњена, потписана и оверена;

14. **Споразум чланова групе који подносе заједничку понуду** - попуњен, потписан и оверен; за сваку партију за коју се подноси заједничка понуда (опционо).

15. **Изјава** да је понуђач поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да понуђач нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде - потписана и оверена;

16. **Образац трошкова припреме понуде** - Понуђач може, али не мора да га попуни, потпише и овери на означеним местима;

17. **Модел уговора – за партију за коју подноси понуду** је саставни део конкурсне документације и **понуђач МОРА да га потпише и овери печатом на последњој страници** обзиром да потписивање модела уговора представља саглашавање понуђача са садржином (елементима) уговора који ће наручилац закључити са изабраним понуђачем и исказивање намере понуђача да, уколико његова понуда буде изабрана као најповољнија, заиста и закључи такав уговор, без могућности да накнадно тражи измену појединих елемената уговора о јавној набавци;

(ОБРАЗАЦ 1) - ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

Понуда бр _____ од _____ за јавну **набавку добара – Храна и прехрамбени производи – ЈНОП 06/2018 – 1.1.1.**

1)ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ:

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора:	

2) ПОНУДУ ПОДНОСИ:

А) САМОСТАЛНО
Б) СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ
В) КАО ЗАЈЕДНИЧКУ ПОНУДУ

Напомена: *заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подизвођачу, уколико се понуда подноси са подизвођачем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.*

3) ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ:

1)	*Назив подизвођача:*	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
	Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:	
	Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:	
2)	*Назив подизвођача:*	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
	Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:	
	Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:	

Напомена:
Табелу „Подаци о подизвођачу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подизвођачем, а уколико има већи број подизвођача од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подизвођача.

4) ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

1)	*Назив учесника у заједничкој понуди:*	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
2)	*Назив учесника у заједничкој понуди:*	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
3)	*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.

5) ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ ЈНОП 06/2018-1.1.1. – ХАНА И ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ

Укупна цена без ПДВ-а за партију____:	
Укупна цена са ПДВ-ом за партију____:	
Рок и начин плаћања: (најмање до 45 дана по испостављеној фактури):	
Рок важења понуде: (не мање од 30 дана).	
Рок испоруке (максимално 3 дана од дана поручивања):	
Место и начин испоруке:	

Датум: Понуђач:

М.П.

_____ _____

Напомене:

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.

Како је предмет јавне набавке обликован у више партија, понуђачи ће копирати образац у довољном броју примерака за сваку партију за коју подносе понуду и попуњавати образац понуде за сваку партију .

Образац 2

ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ПОНУЂЕНЕ ЦЕНЕ, СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
Партија 1 – Брашно и производи од брашна

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.	Брашно Т-500, паковање 25/1	кг.	**10.000**						
2.	Хељдино брашно 1/1кг.	кг.	**25**						
3.	Интегрално брашно, 1/1 кг.	кг.	**60**						
4.	Кукурузно брашно. 1/1 кг.	кг.	**120**						
5.	Кукурузни гриз, 1/1 кг.	кг.	**60**						
6.	Пшенични гриз, 1/1 кг.	кг.	**120**						
7.	Хлеб	ком	**30.000**						
8.	Ражани хлеб	ком.	**1.500**						
9.	Коре за питу, паковање 500гр.	ком.	**600**						
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.

Место и датум: Понуђач:

_____.___. 2018. год. _____ (потпис и печат овлашћеног лица)

Напомена: уколико дође до исправке у подацима, исте оверити и потписати од стране овлашћеног лица.

Партија II – Риба

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.	Ослић - замрзнути	кг.	**1.200**						
2.	Сом - замрзнути	кг.	**600**						
3.	Пастрмка	кг.	**360**						
4.	Шаран	кг.	**480**						
5.	Скуша - замрзнута	кг.	**1.200**						
6.	Папалине	кг.	**1.200**						
7.	Сардина 125 гр.	ком.	**12.000**						
8.	Туњевина комадићи 185 гр.	ком.	**2.400**						
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.

Место и датум: Понуђач:

_____.___. 2018. год. _____ (потпис и печат овлашћеног лица)

Напомена: уколико дође до исправке у подацима, исте оверити и потписати од стране овлашћеног лица.

Партија III – Месо и 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.	Батак и карабатак пилећи	кг.	**3.600**						
2.	Пилеће бело месо са коском	кг.	**4.500**						
3.	Свињски бут без коске	кг.	**8.000**						
4.	Свињски врат	кг.	**1.800**						
5.	Свињска крменадла	кг.	**7.200**						
6.	Јунећи бут без коске	кг.	**8.000**						
7.	Виршла велики вакум	кг.	**3.000**						
8.	Пица шунка	кг.	**2.400**						
9.	Печеница	кг.	**720**						
10.	Кулен	кг.	**720**						
11.	Чајна кобасица	кг.	**350**						
12.	Димљени свињски врат	кг.	**720**						
13.	Роштиљ кобасица	кг.	**840**						
14.	Димљена буткица	кг.	**120**						
15.	Димљена сланина	кг.	**600**						
16.	Димљена ребра	кг.	**250**						
17.	Чварци	кг.	**300**						
18.	Мортадела	кг.	**720**						
19.	Пилећа прса	кг.	**480**						
20.	Тиролска кобасица	кг.	**240**						

21.	Паштета 50 гр.	ком.	**30.000**						
22.	Месни нарезак 100гр.	ком.	**1.200**						
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.

Место и датум: Понуђач:

_____.___. 2018. год. _____ (потпис и печат овлашћеног лица)

Напомена: уколико дође до исправке у подацима, исте оверити и потписати од стране овлашћеног лица.

Партија IV – 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.	Млеко тетрапак краткотрајно	лит.	**4.200**						
2.	Млеко тетрапак дуготрајно	лит.	**1.200**						
3.	Јогурт чаша 0,18л	ком.	**36.000**						
4.	Павлака	кг.	**480**						
5.	Слатка павлака	лит.	**120**						
6.	Кајмак	кг.	**360**						
7.	Сир кришка	кг.	**600**						
8.	Сир ситни	кг.	**1.200**						
9.	Сир трапист	кг.	**360**						
10.	Мини маслац 10 гр.	ком.	**36.000**						
11.	Маргарин 250гр.	кг.	**360**						
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.

Место и датум: Понуђач:

_____.___. 2018. год. _____ (потпис и печат овлашћеног лица)

Напомена: уколико дође до исправке у подацима, исте оверити и потписати од стране овлашћеног лица.

Партија V - Воће

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.	**2.000**						
2.	Бресква	кг.	**2.500**						
3.	Грожђе	кг.	**1.000**						
4.	Јабука	кг.	**5.000**						
5.	Крушка	кг.	**1.000**						
7.	Лимун	кг.	**240**						
8.	Лубеница	кг.	**600**						
9.	Мандарина	кг.	**240**						
6.	Нектарина	кг.	**240**						
10.	Поморанџа	кг.	**2.500**						
11.	Ораси	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.

Место и датум: Понуђач:

_____.___. 2018. год. _____ (потпис и печат овлашћеног лица)

Напомена: уколико дође до исправке у подацима, исте оверити и потписати од стране овлашћеног лица.

Партија VI – 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.	Краставац	кг.	**2.400**						
2.	Кромпир	кг.	**12.000**						
3.	Кромпир млади	кг.	**1.000**						
4.	Купус	кг.	**9.600**						
5.	Лук бели	кг.	**120**						
6.	Лук црни	кг.	**3.600**						
7.	Свежа љута паприка	ком.	**1.200**						
8.	Паприка бабура	кг.	**1.800**						
9.	Парадајз црвени	кг.	**3.600**						
10.	Пасуљ	кг.	**600**						
11.	Пашканат корен	кг.	**80**						
12.	Першун везица	ком.	**1.200**						
13.	Першун корен	кг.	**240**						
14.	Салата зелена - главица	ком.	**6.400**						
15.	Тиквице	кг.	**600**						
16.	Шампињони свежи	кг.	**600**						
17.	Шаргарепа	кг.	**2.400**						
18.	Броколи	кг.	**120**						
19.	Спанаћ	кг.	**240**						

20.	Карфиол	кг.	**1.200**						
21.	Плави парадајз	кг.	**120**						
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.

Место и датум:

_____.___. 2018. год.

Понуђач:

_____ (потпис и печат овлашћеног лица)

Напомена: уколико дође до исправке у подацима, исте оверити и потписати од стране овлашћеног лица.

Партија VII – Остале намирнице

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.	Компот бресква 5/1 кг.	ком.	**140**						
2.	Компот кајсија 5/1 кг	ком.	**140**						
3.	Компот шљива 5/1 кг.	ком.	**140**						
4.	Компот вишња 5/1 кг.	ком.	**140**						
5.	Смрзнута боранија 10/1кг.	кг.	**1.800**						
6.	Смрзнути грашак 10/1 кг.	кг.	**1.800**						
7.	Смрзнуто поврће – мешавина за руску салату 10/1 кг	кг.	**3.000**						
8.	Смрзнути помфрит 5/1 кг.	кг.	**3.600**						
9.	Ђувеч 5/1 кг.	ком.	**140**						
10.	Краставац 5/1 кг.	ком.	**140**						
11.	Ајвар 5/1 кг.	ком.	**140**						
12.	Паприка 5/1 кг.	ком.	**140**						
13.	Парадајз пире 5/1 кг.	ком.	**720**						
14.	Цвекла 5/1 кг.	ком.	**140**						
15.	Алева слатка паприка	кг.	**70**						
16.	Бибер млевени	кг.	**60**						
17.	Бибер у зрну	кг.	**6**						
18.	Сирће	лит.	**960**						
19.	Зачин за јело „Ц“ или одговарајући	кг.	**600**						
20.	Сунцокретово уље	лит.	**7.200**						
21.	Палмино уље	лит.	**1.900**						
22.	Како прах 3/1	кг.	**60**						

23.	Кечап	лит.	**720**						
24.	Кромпир пире у праху	кг.	**120**						
25.	Ловоров лист 10гр.	ком.	**120**						
26.	Мајонез	кг.	**600**						
27.	Сенф 1/1	кг.	**240**						
28.	Макароне 3/1	кг.	**720**						
29.	Мармелада 3/1	кг.	**240**						
30.	Мини џем 25 гр.	ком.	**48.000**						
31.	Мед 25 гр.	ком.	**48.000**						
32.	Маслиново уље 1/1	лит.	**24**						
33.	Пиринач 1/1	кг.	**720**						
34.	Пудинг 1/1	кг.	**120**						
35.	Кухињска со 1/1	кг.	**600**						
36.	Сода бикарбона 1/1	кг.	**60**						
37.	Квасац свеж 500гр.	кг.	**600**						
38.	Туцана паприка	кг.	**24**						
39.	Соја сос 500 мл.	ком.	**60**						
40.	Фида 3/1кг.	кг.	**480**						
41.	Шпагете 500 гр.	ком.	**600**						
42.	Широки резанци 3/1	кг.	**720**						
43.	Чај – филтер вречица	кутија	**400**						
44.	Чоколада за кување 1/1	кг.	**95**						
45.	Шећер 5/1	кг.	**1.800**						
46.	Шећер у праху 500гр.	кг.	**60**						
47.	Чоколадни намаз 3/1	кг.	**120**						
48.	Јаја	ком.	**100.000**						
49.	Еспресо кафа – Barcaffe или одг.	кг.	**120**						
50.	Нес кафа – Nescafe или одг. 2гр.	ком.	**6000**						
51.	Домаћа кафа – „Grand“ или одг.	кг.	**250**						

52.	Мак млевени	кг.	**60**						
53.	Шлаг 1/1	кг.	**60**						
54.	Мусли 3/1	кг.	**120**						
55.	Кокос	кг.	**60**						
56.	Ванилин шећер 10 гр.	ком.	**2.400**						
57.	Цимет 10 гр.	ком.	**2.400**						
58.	Прашак за пециво 10 гр.	ком.	**2.400**						
59.	Зачин за рибљу чорбу	ком.	**120**						
60.	Сусам	кг.	**5**						
61.	Босиљак 100гр.	ком.	**120**						
62.	Оригано 100 гр.	ком.	**120**						
63.	Мрвице за колаче 1/1	кг.	**24**						
64.	Желатин 10 гр.	ком.	**240**						
65.	Мускатни орашчић 100гр.	ком.	**12**						
66.	Кекс „Petit Beure“ или одговарајући	кг.	**60**						
67.	Густин	кг.	**60**						
68.	Суво грожђе	кг.	**120**						
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.

Место и датум: Понуђач:

_____.___. 2018. год. _____ (потпис и печат овлашћеног лица)

Напомена: уколико дође до исправке у подацима, исте оверити и потписати од стране овлашћеног лица.

(Образац 3)

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

(Образац 4)

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 добара – Храна и прехрамбени производи*,* број ЈНОП 06/2018-1.1.1. 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.

(Образац 5)

ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ ПОНУЂАЧА О ИСПУЊЕНОСТИ ОБАВЕЗНИХ УСЛОВА ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ - ЧЛ. 75. ЗЈН

Под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, као заступник понуђача, дајем следећу

И З Ј А В У

Понуђач _____*[навести назив понуђача]* у поступку Јавне набавке добара – **Храна и прехрамбени производи, број ЈН: ЈНОП 6/2018-1.1.1**. испуњава све услове из чл. 75. ЗЈН, односно услове дефинисане конкурсном документацијом за предметну јавну набавку, и то:

1) Понуђач је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар (чл. 75. ст. 1. тач. 1) ЗЈН);
2) Понуђач и његов законски заступник нису осуђивани за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да нису осуђивани за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (чл. 75. ст. 1. тач. 2) ЗЈН);
3) Понуђач је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије (*или стране државе када има седиште на њеној територији)* (чл. 75. ст. 1. тач. 4) ЗЈН)*;*

Место:_____ Понуђач:

Датум:_____ М.П. _____

Напомена: ***<u>Уколико понуду подноси група понуђача,</u>*** *Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом*, на који начин сваки понуђач из групе понуђача изјављује да испуњава обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) ЗЈН, а да додатне услове испуњавају заједно.

ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ ПОДИЗВОЂАЧА О ИСПУЊЕНОСТИ ОБАВЕЗНИХ УСЛОВА ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ - ЧЛ. 75. ЗЈН

Под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, као заступник подизвођача, дајем следећу

И З Ј А В У

Подизвођач _____*[навести назив подизвођача]* у поступку **Јавне набавке добара – Храна и прехрамбени производи, број ЈН: ЈНОП 6/2018-1.1.1.**, испуњава све услове из чл. 75. ЗЈН, односно услове дефинисане конкурсном документацијом за предметну јавну набавку, и то:

1) Подизвођач је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар (чл. 75. ст. 1. тач. 1) ЗЈН);
2) Подизвођач и његов законски заступник нису осуђивани за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да нису осуђивани за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (чл. 75. ст. 1. тач. 2) ЗЈН);
3) Подизвођач је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије (*или стране државе када има седиште на њеној територији)* (чл. 75. ст. 1. тач. 4) ЗЈН)*;*

Место:_____ Подизвођач:

Датум:_____ М.П. _____

Напомена: ***<u>Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем</u>****, Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица подизвођача и оверена печатом.*

(Образац 5а)

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

ИЗЈАВУ О ПОШТОВАЊУ ПРОПИСА

Понуђач_____*[навести назив понуђача]* у поступку **Јавне набавке добара – Храна и прехрамбени производи, број ЈН: ЈНОП 6/2018-1.1.1** поштовао је обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине и нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде за предметну јавну набавку.

Понуђач:

М.П. _____

Напомена:
Изјаву о поштовању прописа морају да потпишу и овере печатом сви понуђачи.

Уколико понуду подноси група понуђача ова изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.

Напомена: Ако понуђач подноси понуду за више партија може навести у самој Изјави на које се партија односи или да да ову Изјаву за сваку партију посебно

(Образац 6.)

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:

П О Т В Р Д У

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 ЈНОП 06/2018-1.1.1, чији је предмет набавка добара – Храна и прехрамбени производи,ПАРТИЈА _____,
и у друге сврхе се не може користити.

Место:_____ Наручилац:

_____

Датум:_____

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 наручиоца.

(Образац 7.)

СПИСАК НАРУЧИОЦА СА ИСКАЗАНИМ ВРЕДНОСТИМА

ЗА ПАРТИЈУ _____

Ред. бр.	Списак референтних наручилаца:	Вредност испоручених добара без ПДВ-а 2017. или 2016. 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. _____

VII УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ

1. Језик

Понуда и остала документација која се односи на понуду, мора бити састављена на српском језику, осим фотокопије сертификата HACCP и ISO 22000:2005 који могу бити достављени и на енглеском језику

2. Начин подношења понуде

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.

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: **Специјална болница за рехабилитацију „Термал“ Врдник, ул. Карађорђева бр. 6, 22408 Врдник, са назнаком: ,,Понуда за јавну набавку добара – Храна и прехрамбени производи**, **ЈНОП 6/2018-1.1.1. - НЕ ОТВАРАТИ”.**

Понуда се сматра благовременом уколико је примљена од стране наручиоца до 09.11.2018. године до 09.00 часова.

Наручилац ће, по пријему одређене 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. Неблаговремену понуду наручилац ће по окончању поступка отварања вратити неотворену понуђачу, са назнаком да је поднета неблаговремено.

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

Јавно отварање понуда биће одржано **09.11.2018. године у 10:00 часова**, на адреси: Специјална болница за рехабилитацију „Термал“ Врдник. ул. Карађорђева бр. 6, 22408 Врдник, у просторијама Наручиоца.

Благовремено приспеле понуде комисија ће отварати по редоследу приспећа.

О поступку отварања понуда комисија наручиоца води записник који потписују председник и чланови комисије и присутни представници понуђача. Понуђачу који је поднео понуду, а није присуствовао поступку отварања понуда, копија записника се доставља у року од три дана од дана отварања понуда.

Представник понуђача, пре почетка јавног отварања понуда дужан је да поднесе наручиоцу писмено овлашћење за учешће у поступку јавног отварања понуда, које је заведено код понуђача, оверено печатом и потписано од стране одговорног лица понуђач.

3. Партије

1. Предметна јавна набавка је обликована у седам целина (партија), и то:

Ред. бр. партије	Назив партије	Назив и ознака из општег речника
Партија I	Брашно и производи од брашна	15612000, 15810000 Брашно и производи од брашна
Партија II	Риба	15119600 Рибље месо
Партија III	Месо и месне прерађевине	15110000, 15131700 Месо и месне прерађевине
Партија IV	Млеко и млечне прерађевине	15500000 Млеко и млечни производи
Партија V	Воће	15300000 Воће
Партија VI	Поврће	15300000 Поврће
Партија VII	Остале намирнице	15800000 Остале намирнице

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: **Специјална болница за рехабилитацију „Термал“ Врдник, ул. Карађорђева бр. 6, 22408 Врдник**, са назнаком:

„**Измена понуде за јавну набавку** добара – Храна и прехрамбени производи, ЈНОП 6/2018-1.1.1. **- НЕ ОТВАРАТИ”** или
„**Допуна понуде за јавну набавку** добара – Храна и прехрамбени производи, ЈНОП 6/2018-1.1.1. - НЕ ОТВАРАТИ” или **- НЕ ОТВАРАТИ”** или
„**Опозив понуде за јавну набавку** добара – Храна и прехрамбени производи, ЈНОП 6/2018-1.1.1. - НЕ ОТВАРАТИ” или **- НЕ ОТВАРАТИ”** или
„**Измена и допуна понуде за јавну набавку** добара – Храна и прехрамбени производи, ЈНОП 6/2018-1.1.1. - НЕ ОТВАРАТИ” или**- 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 подизвођач

Понуђач може да поднесе само једну понуду.
Понуђач који је самостално поднео понуду не може истовремено да учествује у заједничкој понуди или као подизвођач, нити исто лице може учествовати у више заједничких понуда.
У Обрасцу понуде (Образац 1. у поглављу VI ове конкурсне документације), понуђач наводи на који начин подноси понуду, односно да ли подноси понуду самостално, или као заједничку понуду, или подноси понуду са подизвођачем.

7. Понуда са подизвођачем

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем дужан је да у Обрасцу понуде (Образац 1. у поглављу VI ове конкурсне документације) наведе да понуду подноси са подизвођачем, проценат укупне вредности набавке који ће поверити подизвођачу, а који не може бити већи од 50%, као и део предмета набавке који ће извршити преко подизвођача.
Понуђач у Обрасцу понуде наводи назив и седиште подизвођача, уколико ће делимично извршење набавке поверити подизвођачу.
Уколико уговор о јавној набавци буде закључен између наручиоца и понуђача који подноси понуду са подизвођачем, тај подизвођач ће бити наведен и у уговору о јавној набавци.
Понуђач је дужан да за подизвођаче достави доказе о испуњености услова који су наведени у поглављу IV конкурсне документације, у складу са Упутством како се доказује испуњеност услова (Образац 6. у поглављу VI ове конкурсне документације).
Понуђач у потпуности одговара наручиоцу за извршење обавеза из поступка јавне набавке, односно извршење уговорних обавеза, без обзира на број подизвођача.
Понуђач је дужан да наручиоцу, на његов захтев, омогући приступ код подизвођача, 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 2) ЗЈН и то податке о:

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

Група понуђача је дужна да достави све доказе о испуњености услова који су наведени у поглављу IV ове конкурсне документације, у складу са Упутством како се доказује испуњеност услова (Образац 5. у поглављу VI ове конкурсне документације).
Понуђачи из групе понуђача одговарају неограничено солидарно према наручиоцу.
Задруга може поднети понуду самостално, у своје име, а за рачун задругара или заједничку понуду у име задругара.
Ако задруга подноси понуду у своје име за обавезе из поступка јавне набавке и уговора о јавној набавци одговара задруга и задругари у складу са ЗЈНом.
Ако задруга подноси заједничку понуду у име задругара за обавезе из поступка јавне набавке и уговора о јавној набавци неограничено солидарно одговарају задругари.

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

9.1. Захтеви у погледу начина, рока и услова плаћања.
Наручилац ће уговорене доспеле обавезе уплатити према уредно испостављеним фактурама **у року од 45 дана** од датума пријема фактуре у седиште наручиоца. Фактура се испоставља на основу отпремнице којом се верификује квантитет и квалитет испоруке. Рок плаћања се прецизира од дана пријема исправног рачуна испостављеног по испоруци.
Плаћање се врши уплатом на рачун понуђача.
Понуђачу није дозвољено да захтева аванс.
У случају да понуђач понуди другачије услове плаћања од наведеног, понуда се одбија као неприхватљива.

9.2. Захтев у погледу рока испоруке добара
Рок за испоруку **не може бити дужи од 3 дана** од дана од момента пријема позива овлашћеног лица Наручиоца и налога за испоруку који се може уручити писменим путем, и-мејлом или усмено телефоном, у складу са планом набавке.

Купац оставља могућност за потребом хитне (изненадне) испоруке, коју је Добављач дужан да изврши у року не дужем од 24 (двадесетчетири) часа од часа пријема захтева. Лице задужено од стране Купца, захтев за хитном испоруком упутиће телефоном, с тим да ће истовремено упутити поруџбину и путем e-mail-a или телефаксом, у којој ће нагласити да је у питању хитна испорука.

Место испоруке – на адресу наручиоца: **Специјална болница за рехабилитацију „Термал“ Врдни, ул. Карађорђева бр. 6, 22408 Врдник.**
Понуде у којима буду назначени дужи рокови испоруке биће одбијене као неприхватљиве.

9.3. Захтев 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 не може мењати понуду.

10. Валута и начин на који мора да буде наведена и изражена цена у понуди

Цена добара, која су предмет јавне набавке, мора бити изражена **у динарима**, са и без пореза на додату вредност, са урачунатим свим трошковима које понуђач има у реализацији предметне јавне набавке (увозна царина, трошкови транспорта и слично) према захтевима из техничке спецификације дате у конкурсној документацији, с тим да ће се за оцену понуде узимати у обзир цена без пореза на додату вредност.
До промене цене (повећања или смањења) може доћи најраније по истеку 120 дана од дана закључења уговора, а у складу са месечним стопама раста потрошачких цена (за месец по истеку рока од 120 дана од дана закључења уговора). Промена уговорене цене извршиће се уколико дође до повећања или смањења потрошачких цена за више од 5 %, према званично објављеном податку Републичког завода за статистику, у односу на датум закључења уговора о јавној набавци, односно последњу промену цена. Промена цене примењиваће се на уговорену цену из понуде (уговора) или анекса уговора и то само у висини промене индекса потрошачких цена.

Страна која тражи/захтева промену цене је у обавези да поднесе образложени писани захтев и да поднесе релевантан доказ о промени цене другој страни, која је дужна да одговор на захтев за промену цена достави у року од 7 (седам) дана од дана пријема захтева.
Ако је у понуди исказана неуобичајено ниска цена, наручилац ће поступити у складу са чланом 92. Закона о јавним набавкама, односно тражиће образложење свих њених саставних делова које сматра меродавним.

11. Подаци о врсти, садржини, начину подношења, висини и роковима финансијског обезбеђења испуњења обавеза понуђача

Средства финансијског обезбеђења, којим понуђач обезбеђује испуњење својих обавеза у поступку додељивања уговора о јавној набавци су:
- **меница за озбиљност понуде и**
- меница за добро извршење посла.

11.1. Меница за озбиљност понуде

Приликом подношења понуде, понуђач је дужан да у понуди достави:
Средство финансијског обезбеђења за озбиљност понуде и то бланко сопствену меницу, која мора бити евидентирана у Регистру меница и овлашћења Народне банке Србије, за партију/е за коју/е подноси понуду. 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 **30** дана од дана отварања понуда. Наручилац ће уновчити меницу дату уз понуду уколико: понуђач након истека рока за подношење понуда повуче, опозове или измени своју понуду; понуђач коме је додељен уговор благовремено не потпише уговор о јавној набавци; понуђач коме је додељен уговор не поднесе средство обезбеђења за добро извршење посла у складу са захтевима из конкурсне документације. Наручилац ће вратити менице понуђачима са којима није закључен уговор, одмах по закључењу уговора са изабраним понуђачем.
Уколико понуђач не достави меницу понуда ће бити одбијена као неприхватљива.

11.2. Меница за добро извршење посла

Истовремено са потписивањем уговора понуђач предаје Специјалној болници за рехабилитацију „Термал“ Врдник једну бланко соло меницу без протеста, као средство обезбеђења за добро извршење посла којом гарантује уредно испуњење свих својих уговорних обавеза и евентуално плаћање уговорне казне, **у висини од 10% од вредности закљученог уговора без ПДВ-а**, са роком важности 30 дана дужим од дана истека рока за коначно извршење свих уговорених обавеза, за партију/е за коју/е подноси понуду. Меница мора бити регистрована у Регистру меница и овлашћења Народне банке Србије. Наручилац ће уновчити меницу за добро извршење посла у случају да понуђач не извршава своје уговорне обавезе у роковима и на начин предвиђен уговором.

12. Заштита поверљивости података које Наручилац ставља понуђачима на располагање, укључујући и њихове подизвођаче.

Предметна набавка не садржи поверљиве информације које наручилац ставља на располагање.

13. Додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде

Заинтересовано лице може, у писаном облику путем поште на адресу наручиоца, електронске поште на e-mail **termal.pravnasluzba@gmail.com** или факсом на **број 022/465-887** тражити од наручиоца додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде, најкасније 5 дана пре истека рока за подношење понуде, при чему могу да укажу наручиоцу и на евентуално уочене недостатке и неправилности у конкурсној документацији.
Наручилац ће у року од три дана од дана пријема захтева, одговор 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 за Јавну набавка добара – Храна и прехрамбени производи, број набавке ЈНОП 6/2018-1.1.1.“**
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 подизвођача

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. 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.

17. Начин и рок за подношење захтева за заштиту права понуђача

Поступак заштите права понуђача регулисан је одредбама чл. 138. - 167. Закона.

Захтев за заштиту права може да поднесе понуђач, односно заинтересовано лице, који има интерес за доделу уговора у конкретном поступку јавне набавке и који је претрпео или би могао да претрпи штету због поступања наручиоца противно одредбама ЗЈН. Захтев за заштиту права подноси се наручиоцу, а копија се истовремено доставља Републичкој комисији. Захтев за заштиту права се подноси наручиоцу непосредно, поштом на адресу **Специјална болница за рехабилитацију „Термал“ Врдник, ул. Карађорђева бр. 6, 22408 Врдник**, препоручено са повратницом, на e-mail: **termal.pravnasluzba@gmail.com** или факсом на број **022/465-887**, а може се поднети у току целог поступка јавне набавке, против сваке радње наручиоца, уз уплату прописане таксе.

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 пријема захтева за заштиту права.

Захтев за заштиту права којим се оспорава врста поступка, садржина позива за подношење понуда или конкурсне документације сматраће се благовременим ако је примљен од стране наручиоца најкасније **7 (седам)** дана пре истека рока за подношење понуда, без обзира на начин достављања и уколико је подносилац захтева у складу са чл. 63 ст. 2 ЗЈН указао наручиоцу на евентуалне недостатке и неправилности, а наручилац није исте отклонио.
Захтев за заштиту права којим се оспоравају радње које наручилац предузме пре истека рока за подношење понуда, а након истека рока из чл. 149 ст. 3. ЗЈН, сматраће се благовременим уколико је поднет најкасније до истека рока за подношење понуда.
После доношења **одлуке о додели уговора** или одлуке о обустави поступка, рок за подношење захтева за заштиту права је **10 (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, а подносилац захтева га није поднео пре истека тог рока.

Захтев за заштиту права мора да садржи:
1) назив и адресу подносиоца захтева и лице за контакт;
2) назив и адресу наручиоца;
3) податке о јавној набавци која је предмет захтева, односно о одлуци наручиоца;
4) повреде прописа којима се уређује поступак јавне набавке;
5) чињенице и доказе којима се повреде доказују;
6) потврду о уплати таксе из члана 156. Закона;
7) потпис подносиоца.

Подносилац захтева за заштиту права је дужан да приликом подношења захтева на одређени рачун буџета Републике Србије уплати таксу у износу од **120.000,00 динара**, као и да поступи у свему сагласно Упутству о уплати републичке административне таксе који се налази на сајту Републичке комисије за заштиту права у поступцима јавних набавки.

УПУТСТВО О УПЛАТИ ТАКСЕ ЗА
ПОДНОШЕЊЕ ЗАХТЕВА ЗА ЗАШТИТУ ПРАВА

Као доказ о уплати таксе прихватиће се:
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 - 120.000 динара;
(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.

18. Начин, услови и рок за закључење уговора

Уговор о јавној набавци ће бити достављен понуђачу којем је додељен уговор у року од 8 дана од дана протека рока за подношење захтева за заштиту права из члана 149. Закона.
У случају да је поднета само једна понуда наручилац може закључити уговор пре истека рока за подношење захтева за заштиту права, у складу са чланом 112. став 2. тачка 5) Закона.
Одлуку о додели уговора из члана 108. Закона, наручилац ће у року од 3 дана од дана доношења, објавити на Порталу јавних набавки и својој интернет страници.

19. Измене током трајања уговора

У складу са чланом 115. Закона, наручилац може након закључења уговора о јавној набавци без спровођења поступка јавне набавке повећати обим предмета набавке, с тим да се вредност уговора може повећати максимално до 5% од укупне вредности првобитно закљученог уговора, при чему укупна вредност повећања уговора не може да буде већа од вредности из члана 39. став 1. Закона

До промене цена (повећања или смањења) може доћи најраније по истеку 120 дана од дана закључења уговора, а у складу са месечним стопама раста потрошачких цена (за месец по истеку рока од 120 дана од дана закључења уговора). Промена уговорене цене извршиће се уколико дође до повећања или смањења потрошачких цена за више од 5 %, према званично објављеном податку Републичког завода за статистику, у односу на датум закључења уговора о јавној набавци, односно последњу промену цена. Промена цене примењиваће се на уговорену цену из понуде (уговора) или анекса уговора и то само у висини промене индекса потрошачких цена. Страна која тражи/захтева промену цене је у обавези да поднесе образложени писани захтев и да поднесе релевантан доказ о промени цене другој страни, која је дужна да одговор на захтев за промену цена достави у року од 7 (седам) дана од дана пријема захтева.

У случају из ст. 1. и 2., Наручилац је дужан да донесе одлуку о измени уговора која садржи податке у складу са Прилогом 3Л из Закона о јавним набавкама (''Службени гласник РС'', број 124/2012, 14/2015 и 68/2015) и да у року од три дана од дана доношења исту објави на Порталу јавних набавки и извештај достави Управи за јавне набавке и Државној ревизорској институцији.

VIII МОДЕЛ УГОВОРА О КУПОПРОДАЈИ ХРАНЕ И ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА

ЗА ПАРТИЈУ ___ - _____

(број и назив партије – попуњава Понуђач. Понуђач копира модел уговора и попуњава посебно за сваку партију за коју подноси понуду)

Закључен између:

1. Специјалне болнице за рехабилитацију „Термал“, са седиштем у Врднику, улица Карађорђева бр. 6, МБ: 08359415, ПИБ: 101381396, број рачуна: 840-436667-15, код Министарства финансија – Управе за трезор Рума, коју заступа в.д. директора др Татјана Рајовић (у даљем тексту Купац) и

2. _____,са седиштем у_____, улица_____, МБ:_____, ПИБ:_____, број рачуна: _____код_____, коју/кога заступа _____(у даљем тексту Добављач/**Попуњава Добављач**):

са Подизвођачима (попуњава Добављач/Опционо):
1._____
2._____
3._____ (назив, седиште, матични број, ПИБ, број рачуна,)

Учесницима у заједничкој понуди (попуњава Добављач/Опционо):
1._____
2._____
3._____ (назив, седиште, матични број;ПИБ, број рачуна) са друге стране.

Члан 1.

Уговорене стране констатују:

• да је Купац на основу члана 32, 52. став 1, 60. и 68. Закона о јавним набавкама (''Службени гласник РС'', број 124/2012, 14/2015 и 68/2015), члана 2. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова (''Службени гласник РС'', бр. 86/2015), Одлуке о покретању поступка број 2598 од 05.10.2018. године за јавну набавку хране и прехрамбених производа и позива за подношење понуда објављеног на Порталу за јавне набавке и на Порталу службених гласила Републике Србије и базе прописа, спровео отворени поступак предметне јавне набавке, редни број ЈНОП 6/2018-1.1.1., за потребе Специјалне болнице за рехабилитацију „Термал“ Врдник;

• да је Добављач доставио понуду бр._____ од ____. ____. 2018. године (попуњава Добављач), која се налази у прилогу уговора и саставни је део уговора;

• да понуда Добављача у потпуности одговара техничкој спецификацији из конкурсне документације, која се налази у прилогу уговора и саставни је део уговора;

• да је Купац у складу са чланом 108. Закона о јавним набавкама, на основу Одлуке о додели уговора број _____ од ____.____. 2018. године (попуњава Купац) и понуде Добављача

број _____ од ____.____. 2018. године (попуњава Добављач), изабрао Добављача за набавку хране и прехрамбених производа – Партија __ – _____ (број и назив партије попуњава Купац).

Члан 2.

Предмет овог Уговора је купопродаја и испорука хране и прехрамбених производа – партија __ – _____ за потребе Специјалне болнице за рехабилитацију „Термал“ Врдник, у свему према Понуди Добављача број _____ од _____. године (попуњава Понуђач).

Члан 3.

Добављач се обавезује да ће испоручити храну и прехрамбене производе – партија __ – _____, по јединичним ценама и оквирној количини наведеној у понуди Добављача број_____од:_____(попуњава понуђач), а највише до износа од _____ динара без ПДВ-а (словима: _____), односно у износу од _____ динара са ПДВ-ом (словима: _____): (Попуњава понуђач).

Под уговореном ценом се подразумева цена франко магацин Купца, са свим припадајућим трошковима (цена предмета набавке, увозна царина, трошкови транспорта и слично) према захтевима из техничке спецификације дате у конкурсној документацији.

Члан 4.

До промене цене (повећања или смањења) може доћи најраније по истеку 120 дана од дана закључења уговора, а у складу са месечним стопама раста потрошачких цена (за месец по истеку рока од 120 дана од дана закључења уговора).

Промена уговорене цене извршиће се уколико дође до повећања или смањења потрошачких цена за више од 5 %, према званично објављеном податку Републичког завода за статистику, у односу на датум закључења уговора о јавној набавци, односно последњу промену цена. Промена цене примењиваће се на уговорену цену из понуде (уговора) или анекса уговора и то само у висини промене индекса потрошачких цена, од дана давања писмене сагласности о прихватању захтева за променом цена уговорне стране којој је захтев упућен. Нове цене се могу примењивати само на будуће испоруке.

Страна која тражи/захтева промену цене је у обавези да поднесе образложени писани захтев и да поднесе релевантан доказ о промени цене другој страни, која је дужна да одговор на захтев за промену цена достави у року од 7 (седам) дана од дана пријема захтева.

Члан 5.

Купац може, након закључења уговора о јавној набавци, без спровођења поступка јавне набавке повећати обим набавке уговорених добара од добављача, с тим да се вредност уговора може повећати максимално до **5%** од укупне вредности првобитно закљученог уговора, при чему укупна вредност повећања уговора не може да буде већа од вредности из члана 39. став 1. Закона о јавним набавкама (''Службени гласник РС'', број 124/2012, 14/2015 и 68/2015).

У случају из ст. 1. овог члана Купац је дужан да донесе одлуку о измени уговора која садржи податке у складу са Прилогом 3Л из Закона о јавним набавкама (''Службени гласник РС'', број 124/2012, 14/2015 и 68/2015) и да у року од три дана од дана доношења исту објави на Порталу јавних набавки и извештај достави Управи за јавне набавке и Државној ревизорској институцији.

Члан 6.

Добављач се обавезује да испоручену храну и прехрамбене производе – партија ___ – _____, фактурише Купцу, односно Специјалној болници за рехабилитацију „Термал“ у року од 8 дана од дана испоруке. Уз фактуру, Добављач обавезно доставља други примерак отпремнице. Купац ће доспеле обавезе уплатити према уредно испостављеним фактурама, у року од 45 дана од дана пријема рачуна у седиште Купца, на текући рачун Добављача _____, банка _____ (попуњава Понуђач).

Рачун се испоставља на основу документа - отпремнице којом се верификује квантитет и квалитет испоруке.

Члан 7.

Добављач је дужан да поштује време, начин и место испоруке добара које одређује Купац. Добављач се обавезује да изврши испоруку хране и прехрамбених производа – партија __ – _____ по налогу за испоруку, са роком од _____ дана (који не може бити дужи од 3 дана) од момента пријема писмене поруџбине овлашћеног лица Купца, у складу са планом набавке и налогом за испоруку (попуњава Добављач).

Испорука хране и прехрамбених производа – партија __ – _____ , која представља предмет овог уговора врши се F-со магацин Купца, на адреси: Специјална болница за рехабилитацију „Термал“ Врдник, ул. Карађорђева бр. 6, 22408 Врдник, а према динамици Купца.

Квантитативни и квалитативни пријем вршиће запослени код Купца и Добављача приликом испоруке добара при чему ће сачинити записник о квантитативном и квалитативном пријему. Том приликом, представник Добављача ће истовремено крајњем кориснику предати један примерак отпремнице. Обавезно најавити испоруку најмање 1 (један) дан пре испоруке.

Купац оставља могућност за потребом хитне (изненадне) испоруке, коју је Добављач дужан да изврши у року не дужем од 24 (двадесетчетири) часа од часа пријема захтева. Лице задужено од стране Купца, захтев за хитном испоруком упутиће телефоном, с тим да ће истовремено упутити поруџбину и путем e-mail-а или телефаксом, у којој ће нагласити да је у питању хитна испорука.

Члан 8.

Трошкови транспорта робе падају на терет Добављача, без обзира на наручену количину испоруке коју Купац назначи приликом сваке наруџбине. Ризик случајне пропасти ствари током транспорта, пада на терет Добављача.

Члан 9.

Добављач се обавезује да приликом закључења уговора, као средство финансијског обезбеђења, достави уредно потписану и регистровану сопствену бланко меницу, без жираната у корист Наручиоца, са меничним овлашћењем, за добро извршење посла којом гарантује уредно испуњење свих својих уговорних обавеза и евентуално плаћање уговорне казне, у висини од **10%** од вредности

закљученог уговора без ПДВ-а, са роком важности 30 дана дужим од дана истека рока важности потписаног уговора. Истовремено, предајом менице из става 1. овог члана, Добављач се обавезује да Купцу преда копије картона са депонованим потписима овлашћеног лица Добављача.
Поднета сопствена бланко меница мора бити са клаузулама „без протеста“ и „по виђењу“.

Овлашћење за попуњавање менице мора бити потписано и оверено, сагласно Закону о платном промету („Службени лист СРЈ“, бр. 3/2002 и 5/2003 и „Службени гласник РС“,бр. 43/2004 и 62/2006, 111/2009-др.закон и 31/2011). Меница мора бити регистрована у Регистру меница Народне банке Србије, а као доказ Добављач уз меницу доставља копију захтева за регистрацију менице, оверену од пословне банке Добављача. Ако се за време трајања уговора промене рокови за извршење уговорне обавезе, важност менице за добро извршење посла мора да се продужи.
Меница се држи у портфељу Купца све до извршења уговорних обавеза, након чега се враћа Добављачу.

Члан 10.

Понуђена добра морају у свим аспектима одговарати захтевима Купца и важећим стандардима квалитета у складу са прописима о производњи и промету животних намирница – морају бити хигијенски и бактериолошки исправна, са приложеном потврдом о контроли квалитета производа приликом испоруке добара, здравственој исправности намирница, декларацијом произвођача, датумом производње, роком трајања и сл. и свим осталим одговарајућим сертификатима о исправности животних намирница.

Добављач је у обавези да обезбеди да се у производњи, промету, складиштењу и транспорту предметних добара поштују одредбе позитивних прописа који се односе на предмет набавке: Закона о безбедности хране („Сл. гласник РС“, број 41/09), Закона о ветеринарству ("Сл. гласник РС", бр. 91/2005, 30/2010 и 93/2012), Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса ("Службени лист СЦГ", бр. 33/2004), Правилника о квалитету воћа, поврћа и печурки ("Службени лист СФРЈ", бр. 29/79 и 53/87), Правилника о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља ("Сл. гласник РС", бр. 29/2014, 37/2014, 39/2014 , 72/2014 , 80/2015, 84/2015 и 35/2016), Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета („Сл. гласник РС“, бр. 72/2010), Закона о заштити потрошача ("Сл. гласник РС", бр. 62/2014 и 6/2016) и др.

Члан 11.

Уколико Добављач својом кривицом прекорачи рок испоруке, од дана издавања налога за испоруку, дужан је да Купцу на име пенала исплати 0,5‰ укупно неиспоручене вредности за сваки дан кашњења, а највише 5% од укупно неиспоручене вредности са ПДВ-ом.

Члан 12.

Понуђена добра морају бити у складу са важећим стандардима квалитета, односно добављач мора да поседује важећи HACCP сертификат или сертификат ISO 22000:2005. Предметна добра која се испоручују у тренутку испоруке морају бити новијег датума производње, из текуће производње са роком трајања најмање 50% од декларисаног рока трајања.

Добављач одговара Купцу за квалитет добара у року означеном на декларацији производа. Добављач се обавезује да приликом испоруке добара, на отпремници упише температуру на којој су добра чувана током транспорта, чиме гарантује да су добра транспортована у складу са важећим прописима, и да својим потписом потврди наведени податак. У случају потребе или сумње у квалитет испоручених добара – прехрамбених артикала, Купац има право да спроведе контролу квалитета код организације које се тиме бави (акредитоване лабораторије и сл.).
У случају када независна специјализована институција утврди одступање од уговореног квалитета испоручених добара, трошкови анализе падају на терет Добављача, а добра која не задовољавају стандарде траженог квалитета Добављач је дужан да замени добрима одговарајућег квалитета, о свом трошку.

Члан 13.

Комисија Купца и Добављача ће записнички констатовати квантитативни и квалитативни пријем добара. У случају записнички утврђених недостатака у квантитету и квалитету приликом пријема, Добављач мора исте отклонити најкасније у року од 5 (пет) дана од дана сачињавања записника.

Ако се након пријема добара утврди недостатак који се није могао открити уобичајеним прегледом приликом пријема добара (скривени недостатак) Купац ће послати Добављачу писану рекламацију. Добављач мора у року од највише 5 дана од дана пријема рекламације решити рекламацију односно отклонити недостатак или предати Купцу друга добра без недостатака, о сопственом трошку.
У поступку рекламације, Добављач је обавезан да добро преузме на локацији Купца и да, након отклањања недостатака, добро преда Купцу на локацији Купца. Уколико то не учини, Купац има право на накнаду штете.

Члан 14.

Добављач се обавезује да Купцу пријави сваку промену у погледу овлашћених лица за контакт при реализацији уговора или до којих дође у поступку испуњења уговором преузетих обавеза.

Члан 15.

Уговор се закључује на одређено време, на период од годину дана од дана закључења уговора, а ступа на снагу даном потписивања овлашћених лица обе уговорне стране.

Члан 16.

Средства за обавезе по Уговору обезбеђена су Финансијским планом Специјалне болнице за рехабилитацију „Термал“ Врдник за 2018. годину. Наручивање добара која су предмет овог уговора и плаћање обавеза које доспевају у 2018. години биће вршено до висине одобрених апропријација за ту намену, у складу са законом којим се уређује буџет за 2018. годину.
Наручивање добара која су предмет овог уговора и плаћање обавеза које доспевају у 2019. години биће вршено највише до износа средстава која ће им за ту намену бити одобрена у 2019. години. У супротном Уговор престаје да важи, без накнаде штете због немогућности преузимања и плаћања обавеза од стране Наручиоца.

Члан 17.

Свака уговорна страна може раскинути овај уговор у случају неиспуњења обавеза предвиђених уговором.

Неиспуњење обавезе постоји: кад уговорна обавеза није испуњена, кад је делимично испуњена, као и кад је испуњена али не онако како је то уговором предвиђено. Уколико једна страна не испуни своју уговорну обавезу друга страна ће јој оставити накнадни рок од 30 дана за испуњење обавезе. Ако обавеза не буде испуњена ни у накнадном примереном року, друга страна може раскинути уговор.

Изузетно, Купац може раскинути уговор и без остављања накнадног рока ако Продавац не изврши испоруку добара или не изврши испоруку недостајуће количине добара у року од 15 дана.

Уговорна страна која раскида уговор мора о раскиду обавестити другу уговорну страну, обавештењем у писменој форми или путем електронске поште (имејл).

Члан 18.

За све што није предвиђено овим Уговором, примењиваће се одредбе Закона о облигационим односима и други прописи који уређују наведену област.

Члан 19.

Евентуални спорови ће се решавати споразумно, а ако то није могуће, надлежан је стварно надлежни суд у Сремској Митровици.

Члан 20.

Измене и допуне овог Уговора производе правно дејство само ако се дају у писаној форми и уз обострану сагласност и потпис овлашћених лица уговорних страна.

Члан 21.

Уговор је сачињен у 6 (шест) истоветних примерака од којих свака уговорна страна задржава по 3 (три) примерка.

Уговорне стране:

ЗА ДОБАВЉАЧА: ЗА КУПЦА:

_____ _____

Напомена: Уколико понуђач подноси понуду у две или више партија, потребно је да модел уговора ископира у онолико примерака за колико партија подноси понуде. Модел уговора мора бити попуњен, потписан од стране одговорног лица и оверен.