Prilog 1A

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

**NAZIV PROIZVODA: KONZERVIRANO VOĆE, KONZERVIRANO I UKISELJENO POVRĆE**

**SENZORSKA SVOJSTVA:**

Karakteristična senzorska svojstva (izgled, miris i okus)

**Konzervirano (ukiseljeno povrće)**

Proizvod dobiven mliječno kiselim vrenjem uz dodatak soli,

• Sadrži do 3% kuhinjske soli u odnosu na količinu gotovog proizvoda.

• Udio mliječne kiseline kreće se od 07 – 1,2%.

• Sadrži do 0,13% kalij – karbonata.

• Treba imati okus i miris svojstven povrću od kojeg je proizvedeno.

• Ne smije biti kašasto, sluzavo i omekšalo.

• U tekućem dijelu treba sadržavati najmanje 1,2% ukupnih kiselina nastalih biološkim vrenjem, a

izraženih kao mliječna kiselina u odnosu na količinu gotovih proizvoda.

• Ne smije sadržavati više od 0,7% isparljivih kiselina, izraženih kao octena kiselina.

• Đuveč mora biti bez konzervansa.

• Ajvar mora biti bez konzervansa.

• Krastavci moraju biti u kiselom naljevu.

• Koncentrat rajčice mora sadržavati maksimalno 30% suhe tvari.

• Paprika cijela mora biti bez konzervansa.

• Paprika filetirana mora biti bez konzervansa.

• Masline moraju biti otkoštičene.

\* KUPUS kiseli rezani i glavica -

- kemijska svojstva: količina NaCl od 1,5 do 4 % i količina mliječne kiseline od 0,5 do 2,5 %

- senzorska svojstva: boja je žuta odnosno zlatno žuta, miris prijatan i karakterističan za mliječno kiselo fermentirani proizvod, okus — skladan i prijatno mliječno kiseo. Listovi tanki, gotovo prozirni i vrlo savitljivi da imaju tanke lisne žile.

Proizvod dobiven prirodnom malolaktičnom fermentacijom svježeg kupusa, bez dodatka konzervansa.

**NAZIV PROIZVODA:** KONZERVIRANO VOĆE

Kompot breskva 820 g

Kompot ananas 850 g

Kompot višnja 720 g

Kompot šljiva 4,2 kg

Kompot koktel voćni 820 g

**PROPISI:**

Važeći propisi RH o kakvoći i sigurnosti na dan isporuke proizvoda.

**DEKLARACIJA:**

Uredba (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani.

Zakon o informiranju potrošača o hrani (Narodne novine, br.56/2013 i 14/2014,56/2016;32/2019 ).

**DOKUMENTACIJA:**

Ponuditelj obvezno mora dokazati da ima implementiran jedan od sustava za osiguranje kvalitete i upravljanje sigurnošću hrane koji se koristi u prehrambenoj industriji (HACCP, ISO 22000:2005 ili neki drugi sustav koji koristi prehrambena industrija) u koju svrhu mora dostaviti rješenje/ odobrenje nadležnog ministarstva da subjekt u poslovanju s hranom ima integriran HACCP sustav samokontrole ( analiza opasnosti na ključnim kontrolnim točkama ) sukladno Zakonu o hrani (NN 81/13) i Zakonu o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 81/13).

Gospodarski subjekt može dostaviti i jednakovrijednu potvrdu ovlaštene tvrtke za certificiranje o uvedenom HACCP sustavu upravljanja ili nekom drugom sustavu za kvalitetu i sigurnost hrane koji se primjenjuje u prehrambenoj industriji – npr. HACCP, ISO 22000:2005, IFS Food ili drugi sustav koji koristi prehrambena industrija.

Važeće rješenje/odobrenje/potvrda dostavlja se u presliku.

Specifikacije za sve proizvode na hrvatskom jeziku.

Specifikacija za ambalažu(validacijski ispitni izvještaj da ambalaža u koju se pakira hrana je zdravstveno ispravna).

Sanitarna knjižica i položen tečaj o higijenskom minimumu, osobe koja manipulira sa hranom (vozač) prema Zakonu o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti(NN 79/07; 113/08; 43/09; 130/2017).

HALAL certifikat za pasterizirano povrće, umake i priloge jelima.

**ROK UPOTREBE:** Najmanje 180 dana od dana isporuke.

**PAKIRANJE:**

Namjenska kontaktna ambalaža

• Staklena ambalaža: kompot višnja, masline, hren, feferoni

Namjenska kartonska(nekontaktna) ambalaža.

Ambalaža mora biti neoštećena, suha i zatvorena.

Dokumentacija o namjeni, sigurnosti ambalaže mora biti dostavljena prije prve isporuke.

**TRANSPORT:**

Uvjetno prijevozno sredstvo:

• opće higijensko stanje

• robno susjedstvo

**OSTALI ZAHTJEVI:**

- Ugovor o nabavi

- Implementiran HACCP sustav

**NAPOMENA:**

Specifikacija je sastavni dio Ugovora o nabavi i ovjera od strane ponuditelja predstavlja prihvaćanje zahtjeva Naručitelja u pogledu kakvoće i sigurnosti hrane tijekom provedbe nadmetanja i trajanja ugovorne obaveze. Moguće naknadne izmjene i dopune navedenih propisa obavezuju Dobavljača na usklađenje i postupanje.

OVJERA PONUDITELJA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_