Prilog 1A

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

**NAZIV PROIZVODA: ZAČINI I DODACI JELIMA**

**VRSTA PROIZVODA:**

KUHINJSKA MORSKA SOL 1KG

OCAT ALKOHOLNI 9% OCTENE KISELINE

OCAT JABUČNI 5% OCTENE KISELINE

OCAT VINSKI 5% VINSKE KISELINE

OCAT ACETO BALSAMICO 5% octene kiseline KREMA

DODATAK JELIMA SA POVRĆEM(VEGETA), SUŠENO POVRĆE 9% 1KG PAKIRANJE

DODATAK JELIMA SA POVRĆEM I ZAČINIMA ZA RIBU(VEGETA TWIST) 30g pakiranje

MLJEVENI CRNI PAPAR 1 kg

MLJEVENA SLATKA PAPRIKA 1kg

MLJEVENA LJUTA PAPRIKA 1kg

ZELENI PAPAR U ZRNU 20-200 gr.

SUHI ZAČIN LOVOROV LIST 5 – 10g

SUHI ZAČIN KOPAR 5 – 10g

SUHI ZAČIN KLINČIĆ 10 - 20g

ORIGANO USITNJENI 150 – 200g

LUK BIJELI GRANULE 700 – 800g pakiranje

PERŠIN SUHI 130 – 150g

SUHI ZAČIN ORIGANO 150g

SENF SA ESTRAGONOM 2,5% SJEME GORUŠICE 19%

KETCHUP BLAGI , KONCENTRAT RAJČICE 28%

MAJONEZA od svježih žumanjaka i suncokretovog ulja

UMAK ZA PIZZU – ugostiteljsko pakiranje 1 kg.

UMAK TARTAR – ugostiteljsko pakiranje 1 kg.

**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. 56/2013i 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 81/13:18/23) i Zakonu o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 81/13: 83/22).

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.

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

Specifikacije za sve proizvode na hrvatskom jeziku.

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).

**ROK UPOTREBE:**

Najmanje 12 mjeseci od dana isporuke.

**PAKIRANJE:**

Namjenska kontaktna ambalaža, sukladno standardima .

**TRANSPORT:**

• Uvjetno prijevozno sredstvo:

- opće higijensko stanje,

- robno susjedstvo hrane

**DINAMIKA ISPORUKE:** Jednom tjedno.

**OSTALI ZAHTJEVI:**

Ugovor o nabavi

Implementiran HACCP sustav

**NAPOMENA:**

Specifikacija je sastavni dio Ugovora o nabavi i 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

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