**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

**NAZIV PROIZVODA: MARGARIN I SRODNI PROIZVODI**

**VRSTA PROIZVODA:**

BILJNI MASNI NAMAZ 70% (margarin stolni) ZA KULINARSKU UPOTREBU 500g

MARGARIN ZA KREME SA DODATKOM SLATKOG VRHNJA 250g

BILJNI NAMAZ MARGO (15g)

BILJNI NAMAZ MARGO (250g)

**NUTRITIVNE VRIJEDNOSTI:**

**- BILJNI MASNI NAMAZ** 70% (margarin stolni) ZA KULINARSKU UPOTREBU500g

(UKUPNA ENERGIJA NA 100g = 600 – 650 KCAL SOL 0,2 – 0,4g)

Proizvod mora sadržavati od 60% do 70% masti; od 35% do 40% zasićenih masnih kiselina te maksimalno 0,5g soli na 100g proizvoda.

**- MARGARIN ZA KREME** SA DODATKOM SLATKOG VRHNJA 250g

(UKUPNA ENERGIJA NA 100g = 700 – 900 KCAL

SOL 0,2 – 0,4g

Proizvod mora sadržavati od 70% do 80% masti, od 55 do 60% zasićenih masnih kiselina računato na ukupan % masti, te maksimalno 0,5g soli na 100g proizvoda.

**NE SMIJE SADRŽAVATI HIDROGENIZIRANE MASTI**

- BILJNI NAMAZ MARGO 15g

- BILJNI NAMAZ MARGO 250g

Proizvod mora imati smanjeni udio masti, mora imati energetsku vrijednosti od 500 do 550 kcal računato na 100g proizvoda te sadržavati liposolubilne vitamine.

**PROPISI:**

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

SENZORSKA SVOJSTVA I TEMELJNI ZAHTJEVI SUKLADNO ODGOVARAJUĆEM PRAVILNIKU

Karakteristična organoleptička svojstva(izgled, miris, okus).

**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.

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 6 mjeseci od dana isporuke.

**TRANSPORT :**

• Uvjetno prijevozno sredstvo:

- opće higijensko stanje,

- robno susjedstvo hrane

**-** opremljenost mjeračima temperature.

Temperatura: - Max 8 C

Posjedovanje radne odjeće manipulanta hranom prema Pravilniku o posebnoj radnoj odjeći i obući osoba koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu dolaze u neposredan dodir s namirnicama.

**DINAMIKA ISPORUKE**: Jednom tjedno

**PAKIRANJE:**

Namjenska kontaktna ambalaža:

- namjenska kartonska nekontaktna ambalaža(kutije)

- ambalaža mora biti neoštećena, suha i zatvorena (kutije)

**OSTALI ZAHTJEVI:**

Implementiran HACCP sustav

Ugovor o nabavi;

U slučaju neisporučene naručene količine, bez prethodne obavijesti Naručitelja, Dobavljač se obvezuje naručenu količinu dostaviti sljedeći radni dan. U slučaju dostave naručene količine robe sa neodgovarajućim rokom trajanja, Naručitelj robu neće zaprimiti, a Dobavljač se obvezuje dostaviti robu prvi sljedeći radni dan, sa rokom trajanja propisanim za svaki pojedeni proizvod ove Specifikacije.

U slučaju promjena dana dostave(neradni dani i sl), Dobavljač se obvezuje pisanim putem obavijestiti Naručitelja o promjenama, minimalno tri(3) dana, uključujući subotu i nedjelju, prije nastupajućeg neradnog dana.

U slučaju dva uzastopna pisana prigovora na kršenje odredbi kvalitete proizvoda i ostalih odredbi koji su sastavni dio Ugovora, Naručitelja zadržava pravo postupiti prema odredbama zaključenog Ugovora, u dijelu koji se odnosi na raskid Ugovora**.**

**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.

U slučaju nedostavljanja naručene količine robe, **tri puta uzastopno**, navedeno će se smatrati temelj za raskid Ugovora.

**Nije dozvoljeno dostavljanje zamjenskih proizvoda**.

OVJERA PONUDITELJA

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