

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
<p align="center">GRUPA 1. MESO(svježe i smrznuto) (SVINJETINA)</p>
NAZIVI PROIZVODA
<p align="center">SVINJETINA FRANCUSKA OBRADA SA FILEOM SVJEŽA VAKUMIRANA LOPATICA BK SVJEŽI BUT BK VAKUMIRANI I KATEGORIJA ODREZAK 120g (BUT) VRAT BK VAKUM FILE VAKUM (POJEDINAČNO VAKUMIRANO) SLABINA I LEĐA SK RFS KOTLET 120g MARINIRANA SVINJSKA REBRA VAKUM (pojedinačno vakumirano) SVINJSKA MESNATA SLANINA(BK) A KLASA 3,5 – 4 kg RFS ODOJAK</p> <p align="center">SENZORSKA SVOJSTVA I TEMELJNI ZAHTJEVI SUKLADNO ODGOVARAJUĆEM PRAVILNIKU</p> <p align="center">Karakteristična senzorska svojstva (izgled, miris i okus):</p> <p>Svinjsko meso: mišićno tkivo je crveno i čvrste konzistencije i nema miris po nerastu; masno i mišićno tkivo je čvrste konzistencije umjereno mramorirano; na površini ne smije biti slanine više od 5 mm.</p> <p>Juneće meso: mišićna vlakna su svijetla crvene do crvene boje a masna tkiva su krem boje; hrskavične pločice (diskovi) između kralješaka su neokoštali i elastični, trnasti nastavci 1. leđnih slabinskih kralješaka moraju biti crvene boje.</p> <p>Teleće meso: građeno je od mišića svijetlo ružičaste do sivkasto ružičaste boje, nježne konzistencije i fine strukture, gotovo bez potkožnih masnih naslaga, s bijelim ili bijelo ružičastim čvrstim unutarnjim masnim naslagama. Vezivna tkiva su mekana i nježna.</p>
DEKLARACIJA
<p>Uredba (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani / Zakon o informiranju potrošača o hrani (NN, br. 56/2013 i 14/2014; 56/2016;32/2019).</p>
PROPISI
<p>Ponuditelj obvezno mora dokazati da ima implementiran sustav za upravljanje sigurnošću hrane koji se koristi u prehrambenoj industriji (HACCP, ISO 22000:2005 ili neki drugi sustav koji koristi prehrambena industrija) te u tu svrhu mora dostaviti rješenje nadležnog ministarstva da ima integritan sustav samokontrole koji uključuje odgovarajuću opremu i infrastrukturu objekata, održavanje higijene u objektima, odnosno sustav samokontrole temeljen na načelima HACCP-a kao i označavanje i sljedivost proizvoda, sukladno Zakonu o</p>

hrani, Zakonu o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu i Pravilniku o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava.
 Gospodarski subjekt može dostaviti i jednakovrijednu potvrdu ovlaštene proizvođača tvrtke za certificiranje o uvedenom HACCP sustavu.
 Važeće rješenje/odobrenje/potvrda dostavlja se u presliku.
 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, 130/17, 114/18, 47/20, 134/20, 143/21)

DINAMIKA ISPORUKE

Tri puta tjedno(i više, maksimalno do 5 puta)

ROK VALJANOSTI

Na dan isporuke u Ustanovu, **MAKSIMALNA** starost proizvoda je 5 dana, **od dana klanja.**

Svježa svinjetina – minimalno 5 dana od dana isporuke

Vakumirana svinjetina – minimalno 15 dana od dana isporuke

Svježa junetina – minimalno 5 dana od dana isporuke

Vakumirana junetina – minimalno 21 dana od dana isporuke

Mljeveno juneće meso – minimalno 5 dana od dana isporuke

Juneći čevapi – minimalno 5 dana od dana isporuke

Pljeskavica – minimalno 5 dana od dana isporuke

Svježa teletina – minimalno 5 dana od dana isporuke

Vakumirana teletina – minimalno 14 dana od dana isporuke

SVJEŽE MESO:

Namjenska kontaktna ambalaža:

folija ili papir za oblaganje mesa u unutrašnjosti kartonskih kutija
 plastične posude

Namjenska kartonska nekontaktna ambalaže (kutije), plastične i metalne posude za vakum pakiranja. Ambalaža mora biti neoštećena, suha i zatvorena (kutije).

TRANSPORTNI UVJETI , TEMPERATURNI REŽIMI I OSTALI POSEBNI UVJETI

Uvjetno prijevozno sredstvo:

- opće higijensko stanje, - robno susjedstvo hrane, - opremljenost mjeračima temperature,
- mogućnost ispisa temperaturnog režima unutrašnjosti vozila gdje se nalazi svježe meso, tijekom transporta(tahografski ispis).

Maksimalna dozvoljena vrijednost temperature u unutrašnjosti transportnog vozila: do +4° C.

Prilikom transporta makrokonfekcije, ono mora biti omotano folijom i obješeno u okomitom položaju te ne smije dodirivati pod vozila.

Pakirano meso ne može se prevoziti istim prijevoznim sredstvom kojim se prevozi nepakirano meso ukoliko, unutar prijevoznog sredstva nije osigurano fizičko odvajanje.

Svježe meso ne može se prevoziti u istom transportnom vozilu sa bilo kojim drugim prehrambenim proizvodima.

Uvjetovana temperatura vozila:

Max: - 18 C za smrznuto meso

Max: do 4 °C za svježe meso

Težina svježeg svinjskog mesa – francuska obrada sa fileom, treba biti od 24 do 26 kg.

Težina svježeg telećeg mesa(milanski rez sa fileom I kategorije) ne smije biti veća od 25 kg.

Svježe teleće meso ne smije biti starije od 8 mjeseci na dan klanja.

Obavezna je dostava kvartalnih mikrobioloških izvješća , prema zahtjevu Naručitelja

ZAVRŠNE NAPOMENE

Specifikacija je sastavni dio Ugovora o nabavi i ovjera od strane Ponuditelja predstavlja prihvatanje 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
