

<b>SPECIFIKACIJA PROIZVODA</b>
<p><b>GRUPA 1.</b> MESO( svježe i smrznuto ) JUNETINA , TELETINA</p>
<p><b>NAZIVI PROIZVODA</b></p>
<p><b>JUNETINA</b> MILANSKI REZ SA FILEOM JUNEĆA SLABINA I LEĐA BK VAKUM SVJEŽI BUT BK VAKUMIRANI SVJEŽA LOPATICA BK VAKUMIRANA II KATEGORIJA JUNEĆI VRAT VAKUUMIRANI BK KOCKICE ZA GULAŠ cca 2 x 2 centimetra JUNEĆI ODREZAK 150g (BUT) SMRZNUTI JUNEĆI BIFTEK ( kulinarska obrada) SVJEŽI BIFTEK 1500 – 1800g(pojedinačno vakumiran, kulinarska obrada) SVJEŽE MLJEVENO MESO (MA) SVJEŽI ČEVAPI 30g (MA) SVJEŽA PLJESKAVICA 100g (MA) JUNEĆE KOSTI ZA JUHU T BONE STEAK</p> <p><b>TELETINA</b> MILANSKI REZ SA FILEOM I KATEGORIJA BUT BK VAKUM LOPATICA BK VAKUM POTRBUŠINA BK RFS SVJEŽI TELEĆI FILE VAKUM( kulinarska obrada) TELEĆI BIFTEK SMRZNUTI(kulinarska obrada) BIFTEK SVJEŽI POJEDINAČNO VAKUMIRAN(kulinarska obrada) TELEĆA PREDNJA ČETVRT BEZ POTKOLJENICE <b><u>(max težine do 40kg)</u></b> SENZORSKA SVOJSTVA I TEMELJNI ZAHTJEVI SUKLADNO ODGOVARAJUĆEM PRAVILNIKU</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>
<p><b>DEKLARACIJA</b></p>
<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>
<p><b>PROPISI</b></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 integriran 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 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 proizvoda 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).

#### **KONFEKCIONIRANO MESO:**

- Junetina but – odrezak 130 grama mora biti pakirano u plitice s modificiranom atmosferom s oznakom težine i broja odrezaka u plitici ukupne težine maksimalno 3 kilograma.
- Junetina BK kockice cca 2x2 centimentra - Pakirano u plitice sa modificiranom atmosferom, težine od 2,5 do 3 kg.
- Juneće mljeveno meso mora biti pakirano u plitice s modificiranom atmosferom s oznakom težine u plitici ukupne težine od 2,5 do 3 kg.
- Svježi juneći čevapi 30 grama moraju biti pakirani u plitice s modificiranom atmosferom s oznakom težine i broja komada u plitici ukupne težine od 2 do 2,50 kg.
- Svježa pljeskavica 100 grama mora biti pakirana u plitice s modificiranom atmosferom s oznakom težine i broja komada u plitici ukupne težine od 2 do 2,50 kg.

## 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 Naručilca**

### ZAVRŠNE NAPOMENE

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