



DARUVARSKE TOPLICE
Specijalna bolnica za medicinsku rehabilitaciju
43 500 Daruvar, Julijev park 1

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

NAZIV PROIZVODA	TEKUĆA PASTERIZIRANA JAJA TEKUĆI PASTERIZIRANI BJELANJAK TEKUĆI PASTERIZIRANI ŽUMANJAK		
	Tekuća pasterizirana jaja	Lit	3100
OKVIRNE KOLIČINE	Tekući pasterizirani žumanjak	Lit	150
	Tekući pasterizirani bjelanjak	Lit	550
SVOJSTVA	suha tvar min. 22 - 25% (cijelo jaje) min. 41 - 45% (žumanjak) min. 10,0% (bjelanjak) Lipidi min. 10% (cijelo jaje) min. 25% (žumanjak) PH 7,5 - 8,0 (cijelo jaje) 6,0 - 6,5 (žumanjak) 9,0 - 9,5 (bjelanjak)		
PROPISI	Dostaviti laboratorijska izvješća o navedenim svojstvima . 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		

	<p>se primjenjuje u prehrambenoj industriji – npr. HACCP, ISO 22000:2005, IFS Food ili drugi sustav koji koristi prehrambena industrija.</p> <p>Važeće rješenje/odobrenje/potvrda dostavlja se u presliku.</p> <p>Specifikacija za ambalažu(validacijski ispitni izvještaj da ambalaža u koju se pakira hrana je zdravstveno ispravna).</p> <p>Specifikacije za sve proizvode na hrvatskom jeziku.</p> <p>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).</p>
ROK UPOTREBE	Najmanje 21 dan od dana isporuke
PAKIRANJE	<p>Namjenska kontaktna ambalaža 1 lit</p> <p>Ambalaža mora biti neoštećena, suha i zatvorena(kutije).</p>
TRANSPORT	<p>○ Uvjetno prijevozno sredstvo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opće higijensko stanje, - robno susjedstvo hrane
DINAMIKA ISPORUKE	Dva puta mjesečno
OSTALI ZAHTJEVI	<p>Ugovor o nabavi</p> <p>Implementiran HACCP sustav</p>
NAPOMENA	<p>Specifikacija je sastavni dio Ugovora o nabavi i predstavlja prihvatanje zahtjeva Naručitelja u pogledu kakvoće i sigurnosti hrane tijekom provedbe nadmetanja i trajanja ugovorne obaveze. Moguće naknadne izmjene i dopune</p> <p>navedenih propisa obavezuju Dobavljača na usklađenje i postupanje</p>

Ovjera Ponuditelja