|  |
| --- |
| **Prilog ugovoru 1 SPECIFIKACIJA PROIZVODA** |
| POLUTRAJNI I  TRAJNI SUHOMESNATI PROIZVODI |
| **SENZORSKA SVOJSTVA I TEMELJNI ZAHTJEVI SUKLADNO ODGOVARAJUĆEM**  **PRAVILNIKU** |
| Karakteristična senzorska svojstva (izgled, miris, okus):   * Polutrajni i toplinski obrađeni proizvodi:   - površina mora biti čista   * vanjski oblik mora biti što pravilniji, uredno obrezanih rubova bez većih zasjeka * mesnati dijelovi moraju biti prosalamureni * na presjeku ne smiju imati neprosalamurenog mesa * sastojci u nadjevi trebaju biti što ravnomjernije raspoređeni * nadjev treba dobro prianjati za ovitak * masna tkiva su bjelkaste boje i prilikom sječenja ne smiju ispadati iz nadjeva. * količina bjelančevina mora biti minimalno 6%   + Trajni proizvodi: * da sadrže maksimalno 40% vode * količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 16%; * količina bjelančevina u kulenu mora biti minimalno 22%; * ovitak mora dobro prianjati uz nadjev, a površina kobasice ne smije biti deformirana; * nadjev na presjeku treba imati izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mišićnog tkiva crvene boje i masnog tkiva bijele boje; * čista i suha sastojci nadjeva trebaju biti ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;  na presjeku kobasice ne smije biti šupljina i pukotina;  kobasica se mora lako narezivati * i na površini mogu biti samo mjestimice i u tanjem sloju manje naslage plijesni; * dovoljno osušeni i da izgled, okus, konzistencija i miris svojstven proizvodu i vrsti upotrijebljenog mesa, a ako su dimljeni proizvodi i na dim; * pravilnog oblika, uredno obrezanih rubova i bez zasjeka; * mesnati dijelovi proizvoda trebaju biti svijetlocrvene do tamnocrvene boje, a periferni dijelovi mogu biti tamnije boje   - suha domaća kobasica – trajna kobasica, proizvod dobiven tradicionalnom recepturom i metodom sušenja, punjen u prirodna svinjska crijeva promjera 35-45 mm, pakiran u adekvatnu ambalažu koja dozvoljava dodatnu fermentaciju te organoleptičkim svojstvima karakteristčnim za ovaj tip kobasice. |
| **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) |
| **PROPISI** |
| Važeći propisi na dan isporuke u RH |
| **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 ili odobrenje nadležnog ministarstva da subjekt u poslovanju s hranom ima integriran HACCP sustav samokontrole 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; 130/2017). |
| **DINAMIKA ISPORUKE** |
| Tri puta tjedno( i više, maksimalno do 5 puta) |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ROK VALJANOSTI**   1. Šunka za pizzu: 30 dana 2. Pečeni dimljeni hamburger: 40 dana 3. Pariška kobasica: 30 dana 4. Tirolska: 30 dana 5. Mortadela: 30 dana 6. Šunkarica: 30 dana 7. Šunka u ovitku: 60 dana 8. Hrenovke: 30 dana 9. Kranjska kobasica, debrecinka, dimljena kobasica: 40 dana   10. Dimljena vratina, lopatica i dimljena šunka: 60 dana  11. Kulen, zimska, čajna i pršut 180 dana |
| **TRANSPORTNI UVJETI I TEMPERATURNI REŽIMI** |
| Uvjetno prijevozno sredstvo:  - opće higijensko stanje, - robno susjedstvo hrane, - opremljenost mjeračima temperature,  - mogućnost ispisa temperaturnog režima unutrašnjosti vozila tijekom transporta(tahografski ispis).  Polutrajni i trajni suhomesnati proizvodi, moraju se nalaziti u kartonskim kutijama;  Nije dozvoljen transport ostalih grupa namirnica u istom dostavnom vozilu sa trajnim i polutrajnim proizvodima.  Uvjetovana temperatura vozila:  do 4 °C |
| **PAKIRANJE I AMBALAŽA** |
| Namjenska kontaktna ambalaža.  Ovitak od prirodne ili umjetne mase  Namjenska kartonska nekontaktna ambalaže (kutije).  Ambalaža mora biti neoštećena, suha i zatvorena (kutije).  Zdravstvena ispravnost ambalaže mora biti regulirana: Zakonom o hrani (NN 81/13; 14/14),  Zakonom o predmetima opće uporabe (NN 39/13) te Pravilnikom o zdravstvenoj ispravnosti materijala i predmeta koji dolaze u neposredan dodir s hranom (NN 125/09 i 31/11; 39/13; 62/13). |
| **NAPOMENE /UGOVOR O JAVNOJ NABAVI**   * **U slučaju neisporučene naručene količine, bez prethodne obavijesti naručitelja, Dobavljač se obvezuje naručenu količinu dostaviti sljedeći radni dan. 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** * **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 postupanjeedjelju, prije nastupajućeg neradnog dana.** |
| **POSEBNI ZAHTJEVI ZA ISPORUČITELJA:**  **DOSTAVITI PODATKE KROZ SPECIFIKACIJU PROIZVODA DOLJE NAVEDENE PROIZVODE:**  **\*PARIŠKA KOBASICA** udio svinjskog i goveđeg mesa mora biti od 60 do 65%  **\*HRENOVKE U PRIRODNOM CRIJEVU:** udio svinjskog i goveđeg mesa mora biti minimalno 60%, a udio bjelančevina minimalno 10%;  \* **KRANJSKA KOBASICA VAKUMIRANA**: udio svinjskog mesa mora biti minimalno 90%, a udio bjelančevina minimalno 10%;  **\*ŠUNKA U OVITKU**: udio svinjskog mesa od buta mora biti minimalno 60%, a udio masti do 5 %  **\*ŠUNKA ZA PIZZU**: udio svinjskog mesa 40 - 45%;  **\*** **KUHANA ŠUNKA:** udio svinjskog mesa od buta mora biti od 80 do 85%  **\*DIMLJENA VRATINA BK U OVITKU**: udio svinjskog mesa mora biti minimalno 75%;  **\*DIMLJENA ŠUNKA 4 -5 KG B.K. VAKUMIRANO** : udio svinjskog mesa od buta mora biti minimalno 70%;  **\*ROŠTILJSKA KOBASICA VAKUMIRANA**: udio svinjskog mesa minimalno 85%,  **KULEN KVRGAVI -** proizvod dobiven od sljedećih kategorija svinjskog mesa: prva (I) - meso buta (bez potkoljenice), slabinskog i leđnog dijela dugog leđnog mišića; druga (II) – meso lopatice (bez podlaktice) i treća (III) - meso vrata te tvrda leđna slanina (do 10%). Kao omotač se koriste očišćena i ocijeđena svinjska slijepa crijeva (lat. caecum).  **DEBRECINKA** – udio svinjskog mesa mora biti minimalno 60%  **SVINJSKA DIMLJENA SUHA PEČENICA mora biti :** bez glutena, bez umjetnih bojila, bez pojačivača okusa, bez soje. **SUHA DOMAĆA KOBASICA – TRAJNA KOBASICA**, proizvod dobiven tradicionalnom recepturom i metodom sušenja, punjen u prirodna svinjska crijeva promjera 35-45 mm, pakiran u adekvatnu ambalažu koja dozvoljava dodatnu fermentaciju te organoleptičkim svojstvima karakteristčnim za ovaj tip kobasice.**ZA PROIZVODE OZNAČENE: \* POTREBNO JE PRILOŽITI IZJAVU DA PROIZVOD NE SADRŽI: G . M . O. , SOJU, UMJETNA BOJILA I GLUTEN.**   * + **ZA PROIZVODE OZNAČENE ZVJEZDICOM, POTREBNO JE PRILOŽITI LABORATORIJSKA IZVJEŠĆA O PROVEDENIM FIZIKALNO – KEMIJSKIM ANALIZAMA.**   + **ZA SVE PROIZVODE, DOSTAVITI DA LI PROIZVOD SADRŽI ALERGEN I AKO SADRŽI, KOJI.** |

Ovjera ponuditelja