|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТРЕЋА ПАРТИЈА - месо и месне прерађевине** **( Образац 1.3 )** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| р.бр. | назив производа | јединица мере | количина | јединична цена без ПДВ-а | јединична цена са ПДВ-ом | укупна вредност без ПДВ-а | укупна вредност са ПДВ-ом | порекло производа - произвођач |
| 1. | **Свињска плећка,** без кости, прва категорија од свиње која је тежине од 100-120 кг, умотана у стреч фолију и пакована у пвц лодне са јасно видљивим печатом ветринарског инспектора, превоз термокингом са пратећим уверењем о здравственој исправности за сваку испоруку. | кг | 600 |  |  |  |   |   |
| 2. | **Свињски врат**, без кости, прва категорија од свиње која је тежине од 100-120 кг, умотана у стреч фолију и пакована у пвц лодне са јасно видљивим печатом ветринарског инспектора, превоз термокингом са пратећим уверењем о здравственој исправности за сваку испоруку. | кг | 600 |  |  |  |   |   |
| 3. | **Јунећа плећка,** без кости, прва категорија, без меса коленице тежина бута 35кг-40 кг, старост јунади до 18 месеци, тежина живе јунади 550-600 кг., умотана у стреч фолију и пакована у пвц лодне са јасно видљивим печатом ветринарског инспектора, превоз термокингом са пратећим уверењем о здравственој исправности за сваку испоруку | кг | 550 |  |  |  |   |   |
| 4. | **Пилећи батаци и карабатаци,** прва категорија, свеже (тежине око 200гр. по комаду), паковање оргинално од стране произвођача у провидне пластичне врећице са или без вакума,са декларацијом и роком употребе, превоз термокингом са пратећим уверењем о здравственој исправности за сваку испоруку. | кг | 600 |  |  |  |   |   |
| 5. | **Пилећи филе,** прва категорија, свеже, (тежине око 250.гр. по комаду), паковање оргинално од стране произвођача у провидне пластичне врећице са или без вакума, са декларацијом и роком употребе, превоз термокингом са пратећим уверењем о здравственој исправности за сваку испоруку. | кг | 600 |  |  |  |   |   |
| 6. | **Димљена свињска печеница,** производ добијен од сољеног или саламуриног,димљеног и сушеног спољашњег дела свињских леђа са којих су предходно одстрањене кости, везивно и масно ткиво, изглед, мирис, укус, конзистенција и друга својства одговарају производу, да није воденаста и влажна, без додтака адитива и конзерванса, вакумско паковање | кг | 300 |  |  |  |   |   |
| 7. | **Сланина,** месната, димљена, суво сољена свињска, чврсто обликован део грудног коша, са делом потрбушине и слабином без ребара и костију, на пресеку без видљивоодвојених делова са присуством желатинонске масе, боја масног ткива бела,а меснати делови уједначене црвене боје, површина сува и чиста, боје жутосмеђе до смеђе, дебљина сланине 3-6 цм, вакумско паковање | кг | 200 |  |  |  |   |   |
| 8. | **Виршла,** прва класа, од пилећег меса, месни надев уједначеног, хомогеног изгледа да је једра и сочна и да под лаким притиском не испушта течност, при проби укуса није киселкаста, а при проби кувањем не пенуша, командна тежина виршле 40гр., садржај меса најмање 11%, садржај колагена у протеинима меса највише 10%, боја уједначена ружичаста, ринфуз у расутом стању, упаковане у картонску амбалажу, са декларацијом и роком употребе. | кг | 200 |  |  |  |   |   |
| 9. | **Сува месната шпиц ребра,** прва категорија,месо ружичасте боје без коже, правилног облика, са декларацијом и роком употребе у складу са важећим Правилником о квалитету за производе од меса, ринфуз у расутом стању упакована у картонску амбалажу. | кг | 120 |  |  |  |   |   |
| 10. | **Јетрена паштета 50 гр.,** стерилисана, са мин. 29% од чистог пилећег меса, батака, карабатака и груди, делимично са пилећим срцем и јетром, механички сепарисаног, фино уситњеног меса, садржај укупних протеина мин. 8%, боја, укус и мирис својствени  | ком | 1800 |  |  |  |   |   |
| 11. | **Шунка у цреву,** фино уситњена механички сепарисано месо минимум 38%, садржај протеина најмање 10%, прва класа без садржаја беланчевитастих производа у складу са важећим Правилником о квалитету за производе од меса,без масног ткива и прекомерног ослобађања течности, да омот добро прилеже уз садржај, боја, укус и мирис својствени. | кг | 300 |  |  |  |   |   |
| 12. | **Чајна кобасица,** сува, незаљућена, умерене сланоће, са малим процентом масноће, са омотом који пријања уз производ, без адитива и конзерванса, са декларацијом и роком употребе | кг | 30 |  |  |  |   |   |
| 13. | **Свињска маст,** у чврстом стању, беле боје, без талога, да није воденаста и влажна, не ужегла, препознатљивог мириса, да сва друга својства одговарају производу, паковање у амбалажи ПВЦ кантице 1/1 | ком | 60 |  |  |  |   |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Укупно: | Укупно без ПДВ-а | Износ ПДВ-а | Укупно са ПДВ-ом |
|  |  |  |

Место испоруке за све производе: f-co магацин крагујевачко Дечје одмаралиште на Копаонику.

Динамика рока испоруке: на 15 дана, евентуално једном месечно.

Уколико је понуђач произвођач исти мора поседовати:

* Сопствену кланицу;
* Расхладно доставно возило – достава возила у температурном режиму максималних + 4⁰C;

Понуђач произвођач мора приложити:

* Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде (Управе за ветерину да објекат за прераду меса испуњава ветеринарско санитарне услове и да је одобрен);
* Потврда о успостављеном HACCP системуза клање и обраду меса;
* Сваки производ мора имати декларацију са датумом производње и роком употребе;
* Декларација производа мора садржати: назив производа; подаци о произвођачу (место и име произвођача);
* датум производње и рок трајања;
* Уз сваку испоруку понуђач је у обавези да достави изјаву (потврда) да је испорука по отпремници безбедна за употребу.

Уколико је понуђач Велепродаја исти мора доставити потврду произвођача о уведеном HACCP.

**Напомена :**

1. Производи морају задовољавати важеће Законе, Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује, а нарочито:
* Закон о безбедности хране ("Сл.гласник РС", бр. 41/2009)
* Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Сл.гласник РС", бр. 72/2010)
* Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анаболика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл.лист СРЈ ",бр.5/92,11/92-испр. и 32/2002 и "Сл.гласник РС", бр. 25/2010 - др. правилник и 28/2011 - др. правилник)
* Правилник о границама радиоактивне контаминације лица, радне и животне средине и начину спровођења деконтаминације ("Сл.гласник РС", бр. 38/2011)
* Правилник о прехрамбеним адитивима ("Сл.гласник РС", бр. 63/2013)
* Правилник о квалитету меса, стоке за клање, перади и дивљачи ("Сл. лист СФРЈ", бр. 34/74, 26/75, 13/78 – др.правилник, 1/81 – др.правилник и 2/85 – др.правилник)
* Правилник о декларисању и означавању упакованих намирница ("Сл. лист СЦГ", бр. 4/2004, 12/2004 и 48/2004 и "Сл.гласник РС", бр. 85/2013 - др. правилник)
* Правилник о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса ("Сл. лист СФРЈ", бр. 2/85, 12/85 и 24/86)
* Закон о здравственој исправности предмета опште употребе („Службени гласник Републике Србије“, број 92/2011),
* Правилник о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља ("Сл.гласник РС", бр. 29/2014, 37/2014-испр., 39/2014, 72/2014, 80/2015 и 84/2015)
* Правилник о условима хигијене хране ("Сл.гласник РС", бр. 73/2010)
* Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса ("Сл. гласник РС", бр. 94/2015 и 104/2015)
* Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране ("Сл.гласник РС", бр. 85/2013 и 101/2013)
* Правилник о санитарно-хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе (Сл. гласник РС“ бр.6/97, 52/97),
* Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране Службени гласник РС, 19/2017 и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише.
1. Добављач се обавезује да за свако испоручено добро достави декларацију на српском језику, на основу које преузима одговорност за квалитет испоручених добара, као и потврду о здравственој исправности добара за сваку испоруку, чиме потврђује да испоручена добра одговарају прописима о квалитету и здравственој исправности дефинисаних Законом о безбедности хране и другим прописима. Добављач одговара Наручиоцу за квалитет добара у року означеном на декларацији производа.
* Потребно је да свеже месо након клања буде прописано расхлађено, као и да температура транспорта буде одговарајућа, упакована у одговарајућу амбалажу од материјала дозвољених за чување предметне врста намирница.
* Наручилац на пријему контролише карактеристике производа, а по захтевима везаним за безбедност хране што подразумева:
* Правилно декларисање производа, а садржај да поседује органолептичке карактеристике својствене тржишном типу робе.
* Уколико се производ испоручује у појединачним паковањима декларација треба да садржи све потребне податке, а када се ради о назнаци „употребљиво до“ рок мора да буде идентичан и на збирном паковању (транспортној картонци) и на сваком јединичном паковању унутар транспортног. Пријемно контролисање ће се вршити по „принципу случајног узорка“ .
* Недопустива је ситуација да транспортно паковање и јединично паковање имају назначен различит рок употребе посебно у случају када збирно паковање има важећи рок, а јединично рок пред истеком. У том случају испоручиоцу ће бити враћенa целокупнa испорука.
* Уколико се производ испоручује у ринфузном паковању, декларација треба да је видно назначена на збирном паковању-транспортној картонци са свим потребним подацима: назив произвођача, адреса и седиште, назив производа, упутство о начину чувања, нето маса, датум производње, употребљиво до ...
* Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка она не сме да садржи ознаке ( називе слике, цртеже и др.) које би могле довести у заблуду наручиоца у погледу порекла и квалитета производа и мора бити на српском језику.
1. Наручилац задржава право да у било ком моменту трајања уговора, уколико процени као потребно, узорак испоручене животне намирнице пошаље на лабораторијску анализу коју сматра целисходном. Узорковање ће вршити комисија именована од стране наручиоца. Добављач ће бити обавештени о термину и предмету узорковања да истом присуствују. Неодазивање добављача на позив наручиоца, не зауставља процес узороковања. Трошак анализа сноси добављач. Анализа ће се у складу са захтевима Закона о техничким захтевима за производе и оцењивање усаглашености обављати у лабораторијама именованог тела за оцену усаглашености по избору наручиоца, а за рачун и за терет испоручиоца.
2. Испоруке ће се обављати према требовању и динамици коју одреди Наручилац.
3. Добављач је у обавези да се придржава рокова испоруке датих у понуди, сатнице и начина транспорта за испоруку робе коју ће писаним или телефонским путем добити од Наручиоца.
4. Добављач је у обавези да се придржава и свих осталих захтева важећих техничких норми и стандарда, који нису поменути у техничкој спецификацији, а који се односе на заштиту животне средине, безбедност и друге околности од општег интереса.
5. Добављач је дужан да у предметној пословној сарадњи и испоруци добара, поштује све норме и стандарде везане за безбедност и здравље корисника, заштиту животне средине и енергетску ефикасност.

Свака испорука која по свом квалитету не одговара спецификацији предмета набавке на основу записника о квалитетном пријему, у присуству или верификацији лица које је извршило испоруку ( возач) враћа се добављачу одмах по испоруци ако се недостатак уочи на лицу места или касније уколико установи скривене недостатаке на испорученим производима.

Рок за подношење приговора на испоручене производе је рок исписан на декларацији производа (рок важења). Добављач је дужан да одмах а најкасније у року од 24 часа од момента пријема писаног приговора на утврђене недостатаке испоручених производа, исте отклони.

Наручилац ће једнострано раскинути уговор уколико се у току трајања уговора због одступања у квалитету изврши повраћај више од три пута.

#### Потпис овлашћеног лица

 **МП**