|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ШЕСТА ПАРТИЈА - свеже поврће** **( Образац 1.6 )** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 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. | **Кромпир бели,** прва класа, да је нормално развијене кртоласте сорте, чист, здрав, цео и тврд, без страног мириса и укуса, да није смежуран | кг | 3000 |  |  |  |   |   |
| 2. | **Лук црни,** прва класа, главице једре, здраве са сувом и танком овојном љуском без плеснивости | кг | 500 |  |  |  |   |   |
| 3. | **Лук бели,** прва класа, главице једре,здраве са сувом и танком овојном љуском без плеснивости | кг | 10 |  |  |  |   |   |
| 4. | **Пасуљ-градиштанац,** прва класа, бели, здрав, сув, дугуљасто средњег зрна, уједначен по величини и боји паковање у врећама од синтетичких влакана 25/1, са декларацијом и пореклом производа | кг | 200 |  |  |  |   |   |
| 5. | **Шаргарепа,** прва класа**,** плод чист, здрав, цео и тврд, без страног мириса и укуса | кг | 300 |  |  |  |   |   |
| 6. | **Купус,** прва класа, главице добро развијене, целе, чврсте, збијене, уједначене по облику, крупноћи и боји, без одвојених листова и са кореном одсеченим до основице главице | кг | 1500 |  |  |  |   |   |
| 7. | **Парадајз,** прва класа, да је цео, здрав, чист, уједначен по крупноћи, без страних мириса | кг | 150 |  |  |  |   |   |
| 8. | **Краставац,** прва класа , чврсти,сочни и правилно развијени плодови, зелене боје по површини, без шупљина, без горчине у укусу, да нема плеснивост | кг | 150 |  |  |  |   |   |
| 9. | **Празилук,** прве класе,средње величине, здрав и чист | кг | 20 |  |  |  |   |   |
| 10. | **Шампињони,** прве класе, свежи, изразито беле боје, уједначени средње величине, чврсте структуре, са декларацијом и роком употребе, паковање од 400 гр. | ком | 100 |  |  |  |   |   |
| 11. | **Корен целера,** прве класе, чврст, бело - зеленкасте боје | кг | 20 |  |  |  |  |  |
| 12. | **Паприка шиља,** прва класа, чврста и хрскава црвене боје | кг | 80 |  |  |  |  |  |
| 13. | **Паприка бабура,** прва класа, чврста и хрскава, жуто – зелене боје | кг | 80 |  |  |  |  |  |
| 14. | **Љута папричица,** зелене боје, уједначена по облику и крупноћи, здрав плод | 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.

Уколико је понуђач произвођач мора приложити:

* Доказ да је Активно регистровано пољопривредно газдинство;
* Да има успостављен систем за осигурање безбедности, за складиштење и дистрибуцију поврћа;
* Понуђач мора поседовати наменско доставно возило за транспорт робе са неопходним техничким капацитетима.

####  Уколико понуђач није произвођач мора да достави:

* Доказ да су понуђени производи под редовним надзором и контролом безбедности – здравствене исправности од стране овлашћених институција које ту контролу спроводе у складу са важећим прописима;
* Да има успостављен систем за осигурање безбедности хране;
* Понуђач мора поседовати наменско доставно возило за транспорт робе са неопходним техничким капацитетима.

**Напомена:** Предмет набавке добара из спецификације је дефинисан у количини нето плода (без амбалаже) и као таква добра ће бити квантитативно одређена приликом пријема. Сва амбалажа је безповратна

1. Производи морају задовољавати важеће Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује:
* Закон о безбедности хране (Сл. гласник РС бр. 41/09).
* Правилник о претходно упакованим производима ("Сл. гласник РС", бр. 43/2013 и 16/2016)
* Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране Службени гласник РС, 19/2017
* Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране ("Сл. гласник РС", бр. 85/2013 и 101/2013)
* Правилник о условима хигијене хране ("Сл. гласник РС", бр. 73/2010)
* Закон о техничким захтевима за производе и оцењивање усаглашености (Сл. гласник РС бр. 36/09)
* Правилник о упису у регистар пољопривредних газдинстава и обнови регистрације, као и условима за пасиван статус пољопривредног газдинства ("Сл. гласник РС", број 17/13, 102/15 и 6/16) и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише
* Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета („Сл. гласник РС“ бр. 72/10),
* Закон о здравственој исправности предмета опште употребе („Сл. гласник РС“ бр. 92/11),
* Правилник о квалитету воћа, поврћа и печурки - „Сл. лист СФРЈ“ бр. 29/79, 53/87 и „Сл. лист СЦГ“, бр. 31/03, 56/03 и 4/04).
* 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“ 72/14)
* Правилник о посебним условима хигијене ситног воћа у свежем и смрзнутом стању у фази производње, прераде и промета(„Сл. гласник РС“, бр. 48/2016)
* -Правилник о посебним условима хигијене плода малине и купине у свежем или смрзнутом стању у свим фазама промета(„Сл. гласник РС“ бр.80/2011)
1. Наручилац на пријему контролише карактеристике производа, а по захтевима везаним за безбедност хране што подразумева:
* Одговарајућа органолептичка својства (мирис, боја, конзистенција и укус) – контрола пробом „по принципу случајног узорка“)
* Извештај о микробиолошком и хемијском испитивању један пут годишње у години важења Уговора о испоруци робе, издат од стране именованог тела, а сходно одредбама Закон о безбедности хране („Сл. гласник РС“ бр. 41/09)и пратећим Правилницима
* Правилно декларисање производа- свака јединица паковања на прописаној амбалажи мора имати декларацију.
* Складиштење до испоруке: Свеже воће мора се ускладиштавати и чувати на начин којим се обезбеђује очување квалитета и хигијенске исправности до момента испоруке непосредном потрошачу. Ови производи морају се паковати само у прикладну амбалажу предвиђену правилником, којом се обезбеђује очување њиховог квалитета и хигијенске исправности.
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 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.
6. 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

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**