**ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА ПАРТИЈА ПАРТИЈА 07 - ВОЋЕ И ПОВРЋЕ СВЕЖЕ**

**Врста и спецификација добара**

Намирнице и остали прехрамбени производи набављају се за потребе установе /наручиоца.

Ознака из општег речника набавке: 15000000 – храна, пиће, дуван и сродни производи

**Количине добара –** оквирна процена извршена на основу потрошње добара у претходној години са могућношћу повећања и смањења исте, што ће се утврђивати на основу стварних потреба наручиоца (присутност деце) . Количине наведене у Обрасцу понуде су оквирне и не обавезују Наручиоца.

**Квалитет добара**

Добра која понуђач нуди морају у потпуности одговарати захтевима Наручиоца.

Сва понуђена добра морају имати декларацију у складу са Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране („Службени гласник РС“бр.19/2017 и 16/2018).

 Понуђач мора Наручиоцу понудити сва наведена добра из Спецификација

 **Понуђена добра морају одговарати прописаним и прихваћеним стандардима и бити здравствено и хигијенски исправна у складу са важећим прописима.**

 **Добра морају бити упакована у оригиналној произвођачкој амбалажи, при чему транспортна паковања треба да буду затворена тако да обезбеђују производ од загађења, расипања и других промена.**

 **Амбалажа мора одговарати технолошким захтевима производа.**

 **Добра морају на оригиналном паковању да имају декларацију, поуздано причвршћену на амбалажи.**

 Понуђач је дужан предметна добра да испоручује, сукцесивно, у уговореном року.

 Достављање се врши на адресу Наручиоца- FCO магацин.

**Понуђач је дужан да превоз и пренос намирница врши на начин којим се обезбеђује њихова здравствена и хигијенска исправност.**

Понуђач се обавезује да приликом испоруке намирница посебно води рачуна о року испоруке и квалитету испручених добара и гарантује наручиоцу да ће исти одговарати признатим стандардима за квалитет испорученог добра.

Субјекти у пословању храном дужни су да обезбеде да су у свим фазама производње, прераде и **промета хране** које су под њиховом контролом, испуњени прописани услови у вези са хигијеном хране, у складу са Законом о безбедности хране („Службени гласник РС“, бр. 41/2009 и 17/2019), Правилником о условима хигијене хране („Службени гласник РС“, бр. 73/2010) и другим прописима. У циљу следљивости и устаљеног квалитета и исправности улазних материјала чиме се обезбеђује квалитет и исправност производа, субјекти који послују са храном морају да испуне услове добре произвођачке и добре хигијенске праксе, а додатно, где је то и обавезно, да примењују и HACCP систем.

**Захтеви у погледу квалитет, количина и опис добара, по партијама**:

 ***Количине исказане у спецификацији дате су оквирно****,* стварне потребе ће се исказивати у захтевима за испоруку које ће наручилац/купац достављати понуђачу/продавцу.

 Наручилац задржава право да одступи од процењених количина, што понуђач безусловно прихвата

 Понуђена добра морају да буду у обиму траженог квалитета у складу са важећим стандардима у наведеној области.

 Количине које су наведене у Конкурсној документацији су оквирне, док ће се конкретна набавка реализовати сукцесивно по потребама и финансијским могућностима Наручиоца.

**Услови и начин плаћања:** у року од 45 (четрдесетпет) дана, а у складу са Законом о роковима измирења новчаних обавеза у комерцијалним трансакцијама („Службени гласник РС“, бр. 119/12, 68/2015, 113/2017 и 91/2019) рачунајући од дана пријемa фактуре (рачуна) за испоручене количине предметног добра.

Плаћање се врши уплатом на рачун Добављача.

Авансно плаћање није дозвољено.

**Рок и начин за испоруку добара**: испорука се врши сукцесивно, у складу са захтевима купца, у погледу количине, врсте, динамике и места сваке појединачне испоруке и **не може бити дужи од 3 (три)** од дана пријема поруџбенице, радним данима у термину од 6,00 – 14,00 часова. **Испорука за добра из партије 6-хлеб се врши свакодневно, а за добра из осталих партија-два пута недељно.**

Добављач је у обавези да благовремено обавести наручиоца о тачном термину испоруке због присуства овлашћеног лица и законите примопредаје испоруке

**Место испоруке добара:**

Место испоруке је франко магацин наручиоца, на адреси: Жарка Зрењанина бб, Оџаци, у присуству овлашћених представника уговорних страна.Понуђачи су у обавези да поштују време испоруке – радним даном од 6,00 – 14,00 часова.

Понуђач 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 законским и подзаконским прописима.

Понуђач је дужан да задовољи критеријум за прихватљивост производа и то:

 прилаже отпремницу уз испоручену робу,

 примарна амбалажа мора да буде чиста и неоштећена,

 особа која врши истовар мора да буде у чистој радној одећи,

 достава у чистим возилима са температурним режимом,

 температура свежег меса на пријему мора да буде + 4 о Ц, а замрзнути производи без видљивих знакова одмрзавања.

 уколико се производ испоручује у ринфузном паковању, декларација треба да је видно назначена на збирном паковању – тренспортној картонци са свим потребним подацима: назив производа и произвођача, адреса и седиште, састав, упутство о начину чувања, нето маса, датум производње, рок употребе и др ...

**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.**

Сва понуђена добра морају имати декларацију у складу са Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране ("Службени гласник РС",бр. 19/2017 и 16/2018), Правилником о прехрамбеним адитивима ("Сл. лист РС", бр. 53/2018).

3.Параметри квалитета – врсте намирница наведене у спецификацији понуде морају визуелно да изгледају исправно, свеже и морају имати прописану потврду исправности. Изглед, боја и мирис својствени врсти производа.

Намирнице стижу у амбалажи (гајбице), са прописаном декларацијом.

4. Начин транспорта – све намирнице треба да се довозе наменским возилом понуђача /добављача

5. Рок трајања – означен на декларацији. Обавезна је визуелна провера робе и физичке исправности амбалаже, визуелна провера хигијенске исправности и адекватности возила којим је роба довезена

6. Обавезна пратећа докуметација од стране добављача ПРИЛИКОМ СВАКЕ ИСПОРУКЕ – отпремница са тачним и потпуним називом и количином испуручене робе.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ред. бр. | Н А З И В | Јед  мере | Кол |
| 1 | Кромпир здрав, уједначене величине, без остатака земље, чврст, цео, непроклијао, без присуства трулежи и без механичких оштећења, без страног мириса и укуса, стандардне величине од 150-200 gr,без деформација, пега и унутрашњих шупљина, Испорука -паковање у неоштећеним и чистим мрежастим џаковима снабдевање-током целе године | кг | **1000** |
|  | Купус свежи- главице добро развијене, целе, чврсте и збијене, уједначене по облику, крупноћи и боји, Светло зелене боје, чист и чврст са здравим листовима, без паразита, без механичких оштећења и без болести. Испорука: џак чист и без механичког оштећења снабдевање-током целе године | кг | **1000** |
|  | Пасуљ бисер, Бели, здрава и чиста зрна, без страних примеса и мириса. Испорука: џак чист и без механичког оштећења период снабдевања-током целе године | кг | **200** |
|  | Бели лук класа, главице једре, чврсте, зреле, суве са овојном љуском, непроклијале, непромрзле, са кратким жилицама или без жилица) снабдевање-током целе године | кг | **12** |
|  | Шаргарепа- Наранџасте боје, без присуства трулежи и механичких оштећења, средишњи део не сме бити чврст, уједначене дужине од 15-20 cm, пречника до30мм у горњем делу, својства карактеристична за сорту, глатки коренови испорука у неоштећеним и чистим мрежастим, пвц џаковимапериод снабдевања-током целе године | кг | **400** |
|  | Црвени лук свеж, средње величине, I класа, главице зреле, једре, целе, са сувом и танком овојном љуском). Испорука -паковање унеоштећеним и чистим мрежастим џаковима;снабдевање-током целе године | кг | **350** |
|  | Спанаћ- I класа снабдевање-мај -октобар | кг | **50** |
|  | Тиквица- свеже, величине до 20цм, младе, правилно развијене са глатком нежном кором, уједначене по облику, величини од 200-250 gr.; и боји). Испорука –картонска кутија или дрвена гајба, чисте и без механичког оштећења;период снабдевања јун-авг | кг | **200** |
|  | Парадајз свеж, добро развијен, цео, здрав и чист, да нема присуствастраног мириса, облик плода. Црвене и розе црвене боје, без механичких оштећења, здрав и чврст, без видљивих жилица, уједначене величине од 120-150 gr. Испорука у картонским кутијама /дрвеним гајбама, чистим и без механичког оштећења период снабдевања јул-окт | кг | **40** |
|  | Паприка бабура Зелене, жуте или црвене боје, нељуте, без механичких оштећења, здрава, једра и месната, тежине од 100-120 gr, испорука у неоштећеним и чистим мрежастим џаковима/картонске кутије чистеи без механичког оштећења, период снабдевања јул-септ | кг | **100** |
|  | Краставац зелене боје, сочни, правилно развијени,здраве, уједначене величине,без горчине,без шупљина, без деформисаних плодова). Испорука у неоштећеним и чистим мрежастим џаковима/картонске кутије чисте и без механичког оштећења период снабдевања јул-окт | кг | **40** |
|  | Зелена салата (свежа, главице чврсте,нежне,крте, развијене,уједначене по облику и боји, са затвореним листовима, а корен јој мора бити одрезан тако да није дужи од 1цм)период снабдевања апр-окт | ком | **100** |
|  | Млади кромпир I класа период снабдевања мај-јул | кг | **100** |
|  | Крушка Жуте боје, слатка, зрела, пријатног укуса и мириса, без оштећења, биљних болести, знакова трулежи, тежине од 150-200gr.испорука у дрвеним гајбицама период снабдевања септ-нов | кг | **150** |
|  | Поморанџа жутонаранџасте боје, плодови здрави,зрели без оштећења, без страног мириса и нетипичног укуса, тежине од 150-220 гр,да немају знакова унутрашњег сушења, да су без спољашње ненормалне влаге.период снабдевања нов-мај | кг | **200** |
|  | Лимун жуте боје, свеж, зрео и без механичких оштећења, сокасте структуре, тежине од 80-120 gr, да немају знакова унутрашњег сушењаИспорука у дрвеним гајбицама,период снабдевања током целе године | кг | **60** |
|  | Банана (класа 1)Чиста, жутебоје, свежа, цела, зрелаипријатног мирисаиукуса, тежинеод 150-200 gr.; Испорука уадекватној пвц врећи иукартонској кутијипериод снабдевања током целе године | кг | **1500** |
|  | Мандарина класа 1, садржај сока најмање 35% у односу на масу плода, боје наранџастожуте, плодови здрави,зрели без оштећења, без страног мириса и нетипичног укуса, да немају знакова унутрашњег сушења, да су без спољашње ненормалне влаге.Испорука у дрвеним гајбицама,период снабдевања Нов-март | кг | **350** |
|  | Грожђе (црно, бело) I класаГрозд треба да је зрео. За црно грожђе боја бобице треба да буде што тамнија, готово црна. Боја белог грожђа треба да буде зеленкастожута. Када се грозд протресе бобице не смеју да отпадају.период снабдевања авг-окт | кг | **350** |
|  | Нектарина свежа, цела, без трулежи, пријатногукусаи мирис, да није тврда, тежине од 100-130gr.; испорука у дрвеним гајбицама период снабдевања јул-септ | кг | **200** |
|  | Јабука ајдаред I класа (укус својствен врсти, чисте, здраве, сочне, без оштећења,биљних болести, знакова трулежи, тежине од 180-200gr.Класиранеи калибриране. Испорука у дрвеним гајбицама период снабдевања током целе године | кг | **900** |
|  | Лубеница I класаПовршина глатка и без оштећења. Унутрашност треба да буде уједначене црвене или розе боје.период снабдевања јул, авг | кг | **120** |
|  | Патлиџан I класа период снабдевања септ-нов | кг | **35** |
|  | Празилук I класа период снабдевања током целе године | кг | **50** |
|  | Целер I класа период снабдевања током целе године | кг | **100** |
|  | Кисели купус-у листовима, период снабдевањ нов, дец., јан-мај | кг | **30** |
|  | Бундева класа 1, исте сорте, правилно развијене, уједначене по облику, величини и боји, обране са петељком а маса појединог плода мора износити најмање 1кг) период снабдевања окт-јан | кг | **30** |
|  | Карфиол I класа период снабдевања окт-април | кг | **150** |
|  | Першун I класа период снабдевања током целе године | кг | **100** |
|  | Бресква свежа, цела, без трулежи, пријатногукусаи мирис, да није тврда, тежине од 100-130 gr.; испорука у дрвеним гајбицама период снабдевања јул-септ | кг | **15** |